

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln Mit Sülze

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Sülze

1	Gepökelttes Eisbein	1	Karotte
1	Kalbsfuß (klein gehackt)	1/4	Sellerieknolle
500 g	Kartoffeln (fest kochend)	1	Petersilienwurzel
2	Zwiebeln	1	Lauchstange
1	Bund Suppengrün bestehend aus --	2	Karotten
Sonst			
2	Essiggurken	5	Weißer Pfefferkörner
5	Blatt Gelatine	2	Scheib. Speck; gewürfelt
1	Essl. Weißweinessig; ca.	50 g	Schweineschmalz
1	Essl. Frischer Dill bis zur - doppelten Menge fein - geschnitten	1	Teel. Kümmel
1	Lorbeerblatt	1	Teel. Frischer Majoran (Thymian) Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Suppengrün putzen und klein schneiden, eine Zwiebel schälen und würfeln, Karotten schälen. Das Eisbein mit dem Kalbsfuß in einen großen Topf geben. Suppengrün, Zwiebelwürfel, eine ganze Karotte, 1 Lorbeerblatt und 5 weiße Pfefferkörner dazugeben. Mit Wasser auffüllen, so dass alles gut bedeckt ist und 2,5 Stunden köcheln lassen. Nach Ende der Garzeit die später zugegebene Karotte herausnehmen, kalt abschrecken, würfeln. Das Eisbein ebenfalls herausnehmen, häuten, Fleisch vom Knochen lösen, Fett entfernen und dann das Fleisch gleichmäßig würfeln. Den Fond absieben. Gelatine einweichen und in 0,5 Liter Eisbeinfond auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig herzhaft abschmecken. Die Essiggurken würfeln, mit Fleisch, Karottenwürfel und Dill mischen. In eine Form oder Suppenteller füllen und mit dem Fond begießen, so dass alles gut bedeckt ist. Die Sülze 12 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. Die Kartoffeln am Vortag kochen, schälen. In dünne Scheiben schneiden. Die übrige Zwiebel würfeln. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Speckwürfel glasig werden lassen, Kartoffelscheiben dazugeben, die Zwiebelwürfel darauf geben. Die Kartoffeln goldbraun rösten. Zum Schluss Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel untermischen. Die Kartoffeln mit der kalten Sülze anrichten.