

# Bratkartoffel Rezepte

## Schinkensülze

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Aufwendig, Fleisch, Schinken, Schwein, Sülze

---

600 g	gekochter Schinken (im -Stck.)	1	Zweig Thymian
		1	Zweig Rosmarin
3	Bund glatte Petersilie	100 ml	Weißwein
200 g	Zwiebeln	6	Essl. roter Portwein
1	Knoblauchzehe	800 ml	Kalbsfond (a.d. Glas)
1	Teel. weiße Pfefferkörner	10	Blatt weiße Gelatine
1	Teel. Senfkörner		Salz
1	Lorbeerblatt	1	Essl. Weißweinessig

---

Den Schinken in 2 cm große Würfel schneiden, Petersilie bis auf einige Blätter fein hacken, Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch grob hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Weißwein und Portwein in einen Topf geben, 2 Minuten im offenen Topf auf 3 oder Automatik- Kochstelle 4 - 5 kochen lassen. Den Kalbsfond zugeben und weitere 5 Minuten kochen. Dann den Fond durch ein Sieb gießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im heißen Fond auflösen, Den Fond gut mit Salz und Essig abschmecken. Schinkenwürfel und gehackte Petersilie unterrühren.

Eine Kastenform (1 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auskleiden, die Sülzzutaten hinein geben. Zugedeckt mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren die Form stürzen, die Klarsichtfolie entfernen, die Sülze in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Petersilie garniert anrichten.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.