

Eisbeinsülze mit Bratkartoffeln



Zutaten für die Eisbeinsülze:
Ergibt 6 Gläser á 125 ml

- 1 gepökelttes Eisbein
- 1 Liter Rinderfond
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 3 EL Weißweinessig
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 2 gekochte Eier
- 30 g Agar Agar

Zubereitung:

Das Eisbein unter fließendem Wasser waschen und in einem entsprechend großen Topf legen, Knoblauchzehen (angedrückt), Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und anschließend bei reduzierter Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden kochen.

Die Karotten und den Sellerie waschen und schälen. Dann beides in den Topf zum Eisbein geben und circa 20 min mitkochen lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Heraus nehmen und in kleine Würfel schneiden. Auf die Seite stellen.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit den Karotten und Selleriewürfeln mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Essig würzen und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rinderfond in einem Topf erhitzen und mit Agar Agar abbinden. Die Eisbein-Gemüsewürfel in Gläser abfüllen, die gekochten Eier in Scheiben geschnitten hineingeben und alles mit dem Rinderfond auffüllen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Nun die Bratkartoffeln wie in meiner Schritt für Schritt Anleitung zubereiten. Ich habe noch einen Kräuterdip aus frischen Kräutern, Quark und etwas Joghurt abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Paprika verrührt und dazu gereicht.