

---

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** für 6 Portionen

Für die Sülze:

1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Balsamessig (weiß)  
2 EL Wermut (z. B. Noilly Prat; oder klarer Apfelsaft)  
850 Milliliter Rinderbrühe  
600 Gramm Schweinefilet  
1 Möhre (mittelgroß)  
2 Gewürzgurken  
2 Eier  
12 Blatt Gelatine (weiß)

Für die Remoulade:

150 Gramm Gewürzgurken  
1 EL Kapern  
2 Sardellenfilets  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Petersilie  
200 Gramm Mayonnaise  
1 TL Senf (mittelscharf)  
50 Milliliter Gurkenwasser (aus dem Gewürzgurkenglas)  
Salz  
Pfeffer (frisch gemahlen)

**Rezept:** SÜLZE

Knoblauch und Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Lorbeerblatt, Essig und Wermut in der Brühe erhitzen. Das Fleisch abspülen und in der knapp kochenden Brühe 20 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Anschließend das Schweinefilet in Würfel (etwa 1/2 cm Seitenlänge) schneiden.

Knoblauch, Zwiebel und Lorbeer aus der Brühe nehmen und die Brühe aufkochen. Möhre schälen und in feine Würfel schneiden. Möhrenwürfel in die Brühe geben und 2-3 Minuten kochen lassen, so dass sie noch Biss haben. Die Brühe durch ein Sieb gießen, auffangen und etwas abkühlen lassen. Die Möhrenwürfel kalt abspülen und gut abtropfen lassen oder trocken tupfen. Die Brühe nochmals mit etwas Essig oder Wermut abschmecken.

Gurke fein würfeln. Eier in etwa 10 Minuten hart kochen, kalt abspülen und anschließend schälen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der noch warmen Rinderbrühe unter Rühren auflösen.

Eine Kastenform (1,5 l Inhalt, oder 2 kleine Formen) mit Frischhaltefolie

auslegen. Zuerst die Eier in die Form legen, dann das Gemüse und das Fleisch drum herum schichten und vorsichtig mit der Brühe begießen. Die Sülze für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

#### REMOULADE

Gewürzgurken sehr fein würfeln. Kapern und Sardellen hacken. Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und hacken.

Die vorbereiteten Zutaten, Mayonnaise, Senf und Gurkenwasser verrühren und die Remoulade mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kastenform kurz in heißes Wasser tauchen. Die Sülze mit einem Messer vom Formenrand lösen und die Sülze auf eine Platte stürzen. Am besten mit einem Sägemesser in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Remoulade dazu servieren.