

Sülze vom Wildschwein

von Klaus Henckeroth, 51503 Rösrath

1 Wildschweinkopf

spalten, Hirn entnehmen, Lichter entfernen, Nasenbein mit Hauern abschlagen.

Wildschweinstelzen

und sonstige Teile, die beim Zerwirken abfallen (mit Kopf 1 1/2 kg) abrausen und abtropfen lassen. Das Fleisch mit

1 1/2 L Wasser,

1 TL Salz,

6 Pfefferkörnern,

3 Lorbeerblättern,

6 Wacholderbeeren

und

6 geviertelte Zwiebeln

in einen Topf geben. 1 1/2 Stunden kochen lassen, im Schnellkochtopf beträgt die Kochzeit 40 Minuten. Abkühlen lassen, in ein Sieb schütten und die Brühe auffangen. 1 1/2 L der Brühe erhitzen und zusammen mit dem klein geschnittenem Fleisch und gewürfelten

5-6 Gewürzgurken

15 Minuten leicht kochen lassen. Mit

Salz,

Pfeffer,

1 Prise Zucker

und

6 EL Essig

abschmecken.

3 Beutel Gelatine

mit

12 EL kaltem Wasser

anrühren und 10 Minuten quellen lassen und zur Brühe geben, aber nicht mehr kochen lassen. In eine Terrine füllen.