Die Post Sulz im Glas
von der Schweinehaxe

Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Die Post Sulz im Glas
von der Schweinehaxe

Zutaten:

ca. 3 kg Eisbein (Haxe)
7 Lorbeerblätter
1 Teelöffel Piment gemahlen
1 1/2 Esslöffel Wacholderbeeren
1 Esslöffel schwarzer Pfeffer gemahlen
9 Gewürznelken
2 große Zwiebeln
3 Esslöffel Salz
5 Liter Wasser
375 ml Weißweinessig
400 g Karotten
400 g Saure Gurken

Zubereitung:

Die Haxe unter fließend Wasser waschen. Anschließend mit allen Zutaten (außer Essig und Gurken) für ca. 2-3 Stunden köcheln lassen. Danach das Fleisch vom Knochen lösen und entfetten.

Die Knochen und Fett nochmals gut im Sud aufkochen und den Essig dazugeben.
Den Sud passieren. (abseihen). Die Karotten, Gurken und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
Danach den passierten Sud wieder aufkochen und das Fleisch, die Gurken und die Karotten dazu geben und umrühren.

Für die Abfüllung verwendet ihr am Besten Sturzgläser. Die Gläser steril inkl. Deckel kochen und danach den Sud mit den Zutaten in die Gläser abfüllen und verschließen. Danach in einem Wasserbad die gefüllten, verschlossenen Gläser kurz einkochen. Wir machen das im Kombi-Dämpfer bei 100° Grad.

Die Sulz über Nacht auskühlen lassen und...
Fertig zum genießen!!!!!

DIE POST ungehorsam seit 1654