



## Berliner Schüsselsülze und Kräuter-Remoulade mit Ei

Berliner Küche in ihrer Urform ist schlicht und rustikal. Ob nun wie hier aus magerem Eisbein oder klassisch aus Schweinskopf - Sülze mit Bratkartoffeln gehört einfach mit dazu.

### ZUTATEN:

#### SÜLZE:

- 2 gepökelte Eisbeine aus der Schulter (à 750 - 850 Gramm)
- 2 Spitzbeine oder 1 Kalbsfuß (beides optional)
- mild gesalzene Fleischbrühe (ersatzweise Wasser)
- 1 Wurzelwerk (3 Karotten, ¼ Knollensellerie, 2 Petersilienwurzeln ½ Stange Lauch)
- 3 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 6 EL Weißweinessig
- 1 EL Senfkörner
- 100 g Spreewälder Gewürzgurken (gewürfelt)
- 100 g Spreewälder Silberzwiebelchen, süß-sauer (Konserve)
- Salz
- Blattgelatine (12 Blatt/1 Liter gewürzte Brühe OHNE Spitzbeine – sonst 6 Blatt)

**1** SÜLZE: Eis- und Spitzbeine kurz unter kaltem Wasser abwaschen. In einem großen Kochtopf soviel Fleischbrühe (Wasser) geben, bis Eis- und Spitzbein gut bedeckt sind. Fleischbrühe (Wasser leicht salzen), zum Kochen bringen, Lorbeer, Wacholder, Piment und Pfeffer zufügen und alles bei milder Hitze 2 Stunden sieden lassen. Dann das geputzte und in grobe Stücke geschnittene Wurzelwerk und halbierte Zwiebeln zufügen und noch 45 Minuten weiter leicht köcheln lassen.

Eis- und Spitzbeine aus der Brühe nehmen, vom Knochen und Fettanteil befreien und das Fleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden. Diese für weitere Verwendung bereit stellen. - Die Brühe durch ein Sieb abseien. Brühe evtl. klären: Dazu in einem weiteren Topf die Brühe geben. Brühe leicht köcheln lassen. Eiweiß in einer Schüssel mit dem Schneebesen leicht aufschlagen und zu Brühe geben. Die Trübstoffe werden durch das Eiweiß gebunden. Brühe wiederum durch ein Sieb besser Passiertuch abgießen und erkalten lassen. Brühe nach dem Erkalten entfetten.

Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Brühe mit Weißweinessig würzen und die Senfkörner zufügen. Aufkochen lassen und 10 Minuten leicht köcheln. Die Brühe durch ein kleines Sieb gießen und damit die Senfkörner auffangen. Senfkörner zum vorbereiteten Fleisch geben. Brühe wieder zurück in den Topf geben, erhitzen, eingeweichte Gelatine zugeben und rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. – WICHTIG: Durch die Zugabe von Gelatine reduziert sich erheblich die Intensität von Essig und Salz nach dem Erkalten. Deshalb mit Mut sehr kräftig würzen.

In einer Schüssel oder Auflaufform, die man möglichst faltenfrei mit Klarsichtfolie auslegt, das vorbereitete Fleisch geben und mit Gewürzgurkenwürfeln, Perlzwiebelchen und den Senfkörnern mischen. Alles mit der heißen Sulz gut bedeckt übergießen. – Die Schüsselsülze erkalten lassen und im Kühlschrank, am besten über Nacht gut erstarren lassen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

**KRÄUTER-REMOULADE:**

- 1 Eigelb (M), zimmerwarm
- 1 TL Bautzener Senf, mittelscharf
- 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 125 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Eier (hart gekocht)
- 2 EL Kapern (grob gehackt)
- 70 g Spreewälder Cornichons (in Würfelchen geschnitten)
- 4 EL Gewürzgurkenfond
- 2 EL Creme fraîche oder Sahnejoghurt
- 1 EL Kerbel (fein gehackt)
- 3 EL Schnittlauch, ( in feine Röllchen geschnitten)
- 2 EL Estragon (fein gehackt)
- 2 EL Petersilie (fein gehackt)

**2** KRÄUTER-REMOULADE: Das Eigelb mit Senf und Zitronensaft in einer Schlagschüssel verrühren. Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl zügig mit dem Schneebesen unterschlagen, dass eine Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Hart gekochte Eier pellen und halbieren. Das Eigelb und Eiweiß getrennt hacken. Creme fraîche und Gewürzgurkenfond unter die Mayonnaise rühren. Gehacktes Eigelb, Eiweiß, Kapern, Cornichons, Kerbel, Schnittlauch, Estragon und Petersilie unter die Remoulade heben. Kurz durchziehen lassen.

**3** ANRICHTEN UND SERVIEREN: Sülze stürzen. Eine dicke Scheibe Sülze am besten mit dem Elektromesser abschneiden und auf leicht vorgewärmte Teller legen, Über die Sülze halb die köstliche Remoulade geben, Bratkartoffeln dahinter legen, diese mit grob gehackter Petersilie bestreuen, mit Gewürzgurkenfächer, Tomate und Salatblatt garnieren und auftragen. – Übrige Remoulade noch separat dazu reichen. – »Oh man, Meechen – war det wieder jut ...!« sagt der Berliner nach diesem Essen liebevoll zu seiner Frau, lehnt sich zufrieden zurück, trinkt noch einen kräftigen Schluck von der Molle und kippt zum Abschluss noch einen eiskalten Kornbrand ...