



## Eisbeinsülze, scharf marinierte Zwiebeln, Kräutervinaigrette

dazu Speck-Bratkartoffeln

Herzhaft – deftig – schmackhaft. Mehr gibt es nicht bei diesem Sülz-Gericht zu sagen.

2 Personen

### ZUTATEN :

2 Scheiben Spreewälder Eisbeinsülze mit Gurke

### ZWIEBELN :

1 mittlere Zwiebel  
4 EL Weißweinessig  
1 EL Pflanzenöl  
2 Prisen Salz  
e Prisen Zucker  
1 kleines Lorbeerblatt  
4 Stück Piment  
2 Msp. Chilliflocken

### KRÄUTER-VINAIGRETTE :

1 EL abgetropftes Zwiebelessig  
1 EL Weißweinessig  
4 EL Pflanzenöl  
½ TL Senf (mittelscharf)  
1 EL Petersilie (gehäuft, gehackt)  
1 EL Dill (gehäuft, gehackt)  
1 EL Schnittlauch (gehäuft, in Röllchen)  
Salz

**1** Für die marinierten Zwiebeln diese schälen und in Ringe schneiden. Diese in Öl in einer Pfanne eine Minute bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. in einer kleinen Schüssel den Essig und das Öl mit Salz und Zucker verrühren und die Gewürze zugeben. Mindestens eine Stunde marinieren und abkühlen lassen.

**2** Für die Vinaigrette die marinierten Zwiebelringe in ein kleines Sieb geben und gut in ein Schüsselchen abtropfen lassen. – Lorbeer und Piment entfernen.

Einen Esslöffel Essig abnehmen den Esslöffel Weißweinessig zufügen, mit einer Prise Salz und gegebenenfalls noch einer prise Zucker würzen, den Senf unterrühren und schließlich mit dem Öl zu einer Emulsion aufschlagen. Die geschnittenen Kräuter unterrühren und einige Minuten durchziehen lassen.

**ANRICHTEN :** Die Scheiben Sülze halbieren und je zwei Stück überlappend halb übereinander legen. Ein Teil der Kräuter-Vinaigrette darüber geben und die marinierte Zwiebel mittig darauf anhäufeln. – Speck-Bratkartoffeln oder frisches Bauernbrot dazu reichen.

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