Sülzli aus Schweinshaxen mit Schnittlauch-Joghurt

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 6 h 20 min
Aktivzeit: 50 min
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1.2 kg	Wädli vom Schweizer Schwein (gesalzen, ungekocht, am besten mit Schwarte)
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Weissweinessig
1	Rüebli
1	Stangensellerie
1 EL	Olivenöl
150 g	Naturjoghurt
1 Bund	Schnittlauch

Nährwerte

1 Portion (ohne Rösti und Radicchio) enthält ca.:

471	kcal
66 g	Eiweiss
4 g	Kohlenhydrate
21 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Tipp

Es ist ratsam, die Wädli in deiner Metzgerei vorzubestellen.

Zubereitung

1. Schweinswädli in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis sie gerade bedeckt sind. Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt mithilfe der Nelken darauf fixieren und alles in den Topf geben. Das Ganze langsam zum Kochen bringen und den entstehenden Schaum regelmässig abschöpfen. Wädli 2–2,5 Stunden weich kochen, aus dem Sud nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschliessend das Fleisch von den Knochen lösen, Fett und Haut dabei entfernen. Fleisch klein schneiden und zur Seite legen.

2. Den Sud sehr gut entfetten und kräftig mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.

3 Gemüse waschen, rüsten, in sehr feine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl bei milder Temperatur 3–4 Minuten dünsten. Abkühlen lassen, mit dem Fleisch mischen, in kleine Förmchen verteilen und mit dem Sud bis zum Rand auffüllen. 2–3 Stunden kalt stellen, bis der Sud geliert.

4 Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch fein schneiden und unterrühren.

5 Die Förmchen kurz bis zum Rand in heisses Wasser tauchen, die Sülze herausstürzen und mit dem Joghurt servieren.

Dazu passen Rösti und geschmorter Radicchio.