

FRÄNKISCHE TAPAS



Bratwurstsülze

Zutaten:

Gebratene Bratwürste

Essiggurken

Radieschen

Gelatine (hier Blattgelatine)

Essig

Petersilie

Gewürze: 1/4 TL Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker, 5 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter und 2 Pimentkörner.

Zubereitung:

Die Gelatine nach Anleitung zubereiten und darauf achten, dass der Aspik sturzfest ist.

Für ein Liter Aspik 3/4 Liter Wasser und 1/4 Liter Essig erwärmen. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken und zusammen mit den anderen Gewürzen in den Essigsud geben. Anschließend die Gelatine hinzugeben und nochmals abschmecken. Da durch den Aspik die Gewürze abgeschwächt werden, lieber etwas kräftiger würzen. In der Zwischenzeit die Gurken längs vierteln und Radieschen in dünne Scheiben schneiden. In einer geeigneten Form etwas von dem Sud gießen und die Bratwürste mit den Gurken und den Radieschen eine erste Schicht herstellen. Dann mit frischer Petersilie bestreuen und mit dem Sud aufgießen.

Jetzt folgt die nächste Schicht. Am Schluss darauf achten, dass alles mit dem Sud bedeckt ist.

Sobald der Sud abgekühlt ist, über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen die Form kurz ins heiße Wasserbad stellen.