

—
S A Z I A N I S T U B ' N

NEUMEISTER

Saziani Feine Kost

Das Gelee | Die Sulz

Gelee – von französisch gelée entlehnt, zurückgehend auf lateinisch gelare „gefrieren, zum Erstarren bringen“ oder Sulz ist gallertartig verfestigter Fleisch- oder Fruchtsaft. Fleischgelee (Aspik) wird zum Beispiel für Sülzen zum Überglänzen und zur Soßenbindung verwendet. Das Schweinshaxlsulz ist nach altem, überliefertem Rezept bereitet und zählt zu den beliebtesten Speisen zur steirischen Jause.

Zutaten: Schweinshaxl, Karotten, Zwiebel, Gelatine, Speisesalz, Pfeffer

Empfehlung: anrichten mit Zwiebel, Essig und Kernöl oder in Kombination mit Käferbohnsensalat und gekochten Eiern.