

## Knöchersulz

Die Knöchersulz oder Knöchersülze ist ein traditionelles, bayrisches Gericht, das hauptsächlich aus gekochten Schweinefüßen besteht und mit Essig abgeschmeckt wird. Klingt erstmal gewöhnungsbedürftig, ist aber als kalte Vorspeise oder zur Brotzeit ein wahres Schmankerl!

**Zubereitungszeit:** 90 Minuten  
**plus Kochzeit:** 4 Stunden (plus Kühlzeit)  
**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für 4-6 Portionen:

1 kg Schweinefüße  
½ kg Schweineschwänze  
200 ml heller Wein-Branntwein-Essig  
2 Zwiebeln  
5 Wacholderbeeren  
3 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
2 EL Salz  
1 EL schwarze Pfefferkörner



### Zubereitung der selbstgemachten Knöchersülze:

Da die meisten Metzger frische Füße und Schwänze nicht immer vorrätig haben, sollten sie am besten vorbestellt werden. Bei dieser Gelegenheit die Schweinefüße auch gleich in Stücke hacken lassen. Schweineschwänze lassen sich gut im Ganzen verarbeiten. Traditionell besteht die Knöchersulz lediglich aus Schweinefüßen (sog. Knöchel – daher auch der Name) aber es lohnt sich auf jeden Fall auch Schwanzertel zu verwenden, da ihr Fleisch besonders gut schmeckt!

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Füße und Schwänze in zwei Portionen jeweils für 2-3 Minuten blanchieren. So lassen sie sich leichter putzen und viele Trübstoffe werden schon vor dem eigentlichen Kochvorgang entfernt. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und von den letzten Borsten etc. befreien. Am einfachsten gelingt das mit einem neuen Einweg-Rasierer. Nun noch einmal gründlich unter kaltem Wasser abspülen und zurück in den gereinigten Topf geben. Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Essig und sämtlichen Gewürzen zu den Knöcheln geben. Mit 4 Liter kaltem Wasser aufgießen und langsam aufkochen lassen. Das Ganze sollte insgesamt vier Stunden sanft köcheln. Den Schaum, der sich währenddessen an der Oberfläche bildet, regelmäßig entfernen.

Die weichgekochten Schweineschwänze und -füßerl aus dem Sud heben und die Knochen auslösen, solange sie noch warm sind. Die Knochen entsorgen und alles andere in einer großen Schüssel sammeln. Den Kochsud durchsiehen, in die Schüssel zu dem Fleisch geben und – am besten über Nacht – auskühlen lassen. Wenn der Sud kalt und zu Sülze erstarrt ist, die Fettschicht von der Oberfläche abschöpfen.

Jetzt kann die Knöchersulz probiert und die Konsistenz überprüft werden. Alles zusammen ein letztes Mal in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sollte die Sülze in kaltem Zustand zu hart gewesen sein, mit etwas Wasser verdünnen. War sie hingegen nicht fest genug, noch ein wenig einkochen lassen. Bei Bedarf noch mit etwas Salz oder Essig abschmecken.

Ist alles gut durchgekocht, das Fleisch aus dem Kochtopf heben und auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen. Den Sud durch ein Passiertuch (Etamin) geben und das Fleisch damit bedecken. Einige Stunden kalt stellen, damit die Knöchersulz wieder fest wird und zusammen mit reschen Bratkartoffeln oder frischem Bauernbrot servieren.