Sülze

1 kg Eisbein
2 L. Wasser
Salz
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
Gewürzkörner
2 Möhren
1 Sellerie
1 L. Essig
1 bis 2 saure Gurken

Das Fleisch waschen und in Salzwasser ansetzen.
Das Gemüse putzen.
Alles, bis auf die sauren Gurken und den Essig mit in das Wasser geben.
Das Ganze etwa 2 Stunden leise kochen.
Das gare Fleisch rausnehmen, von den Knochen lösen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
Die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen und mit dem Essig abschmecken, dabei muss die Brühe so sehr nach Essig schmecken, bis man sie nicht mehr kosten mag - nur so wird die Sülze richtig gut!
Das Gemüse aus dem Sieb raussuchen und klein schneiden.
Die sauren Gurken klein schneiden.
Das Fleisch mit dem Gemüse und den sauren Gurken vermengen und in eine Form (Kastenform, Auflaufform) geben.
Die Brühe auffüllen und alles erstarren lassen (mindestens 24 Stunden).
Dazu passen Bratkartoffeln und die Remouladensoße für Sülze: