

Wildsülze vom Chausseehaus mit Vinaigrette



Zutaten für 4 Personen:

600g Wildsülze extra fein vom „Chausseehaus“

Bestes mageres Keulen- und Rückenfleisch vom Wildschwein und Hirsch - schonend gegart und gewürfelt, mit Karotten und Gurken veredelt. Abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Muskat, Liebstöckel und Zwiebeln, mit eigenem Sud angereichert.

Vinaigrette nach Art der Hochheimer Weinkönigin:

3 EL Hochheimer Riesling (oder Rieslingvariante)

3 EL Wildfond

1/2 TL Zucker oder Blütenhonig verwenden

3 EL gutes Sonnenblumenöl

1 Schalotte

Gut verquirlen (Zauberstab)

Anrichten:

Wildsülze in Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette übergießen, 1 EL Schnittlauch (zur Deko) darüber streuen.