



## Kalbskopf im Sulz mit eingelegten Gemüsen

Als Restenverwertung möchte ich diese Vorspeise nicht bezeichnen, eher als eine Variante des geschmorten Kalbskopfes nach dem Rezept von da (Asiatischer Kalbskopf mit Shiitake-Pilzen). Der aufwändigere Teil der Zubereitung ist denn auch das Vorbereiten und Schmoren des Kalbskopfes, das braucht gut 3 Stunden. Für den gesulzten Kalbskopf muss man nichts weiter machen, als ihn mit dem Sud in den Kühlschrank zu stellen. Die reichlichen Schwarten gelieren beim Kochen und verfestigen sich beim Abkühlen von selbst zu einem festen Sulz - ohne weitere Zutaten, die das Gelieren unterstützen.

In Scheiben geschnitten und mit eingelegten Gemüsen angerichtet, ist das eine nicht ganz alltägliche Vorspeise, aber ein Leckerbissen für Liebhaber\*innen von deftigen Genüssen.

### Zutaten

gekochter Kalbskopf  
eingelegte Gemüse

### Zubereitung

Kalbskopf nach erwähntem Rezept mit reichlich Sud kochen. Gekochter Kalbskopf in eine Schale füllen, darauf achten, dass der Kalbskopf gut vom Sud bedeckt ist. Auf Zimmertemperatur auskühlen lassen und mit Haushaltfolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Einen zugeschnittenen Karton darauflegen und leicht beschweren. Mindestens 12 Stunden (oder bis zu 4-5 Tagen) in den Kühlschrank stellen.

Kalbskopf-Sülze stürzen, in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit eingelegten Gemüsen (Oliven, Dörrtomaten, Artischocke...) garnieren.



*Kalbskopf schmoren*



*Kalbskopf geliert*

