



Für Kenner und Genießer: Die Sülze ist ein Schmankerl

Foto: Steffen Leiprecht

Gesunder Klassiker in echter Handarbeit!

Ein Klassiker – und so gesund! Die Sülze ist eines der bayerischen Lieblingsgerichte aus Großmutterns Zeiten. Das Sortiment der Sülzen bei *vinzenzmurr* ist riesig und zudem vielfach ausgezeichnet. Die Auswahl reicht von exquisit-fein bis traditionell-herzhaft – von der Vorspeise bis zur Biergarten-Brotzeit.

Nehmen wir zum Beispiel die Tellerbratensülze: Die ist g'schmackig und dabei ganz leicht (echt hausgemacht, hat sie nur etwa neun Prozent Fett) – sie ist der Sülzen-Klassiker und praktisch zum Mitnehmen. Ein absoluter Renner zur Biergartenzeit! Sie besteht aus Schweineschulter, die sofort nach der Schlachtung mit der klassischen Schweinebraten-Mischung (Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel) gewürzt wird. So eingerieben, zieht das Fleisch dann einen Tag lang gut durch. Nach dem schonenden Braten und dem Auskühlen wird die Schulter dann dünn geschnitten und von Hand in Teller eingelegt. Dabei wird ein ganz klein

wenig Sülze beigegeben – man nennt diesen Vorgang „Angießen“. So verbindet sich der Schweinebraten mit dem Teller. Nach dem Erkalten wird dekoriert und eine zweite Schicht Sülze aufgegossen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Jetzt muss sie nur noch gut durchgekühlt werden. Tagesfrisch erfolgt dann die Auslieferung in die Läden.

Noch ein Blick auf ein besonderes Schmankerl zum Abschluss: die Knöchelsülze. Sie ist ebenfalls eine echte, authentische Münchner Spezialität, die gerade ihre Renaissance erlebt. Nach altem Familienrezept von Firmengründer Vinzenz Murr hergestellt, ist die Knöchelsülze (aus weich gekochten und würzig abgeschmeckten kleinen Fleischstücken der Schweinefüße) ein gesunder Genuss ohne Reue: Bei nur etwa zehn Prozent Fettanteil enthält sie viel gesundes natürliches Kollagen – unerlässlich für die Haut, die Haare, das Bindegewebe und den Knochenaufbau.



GUTSCHEIN ^{G4}

**tz und vinzenzmurr machen
Ihnen die Brotzeit günstiger!**

Und so geht's: Einfach diesen Gutschein ausschneiden und bei Ihrem nächsten Besuch in einer *vinzenzmurr*-Filiale einlösen. Damit bekommen Sie jetzt die leckere Tellersülze (groß) das Stück für **2,40 Euro!**

Abgabe in haushaltsüblichen Mengen, gültig bis 12. Juli



Foto: vinzenzmurr