



# Wildschweinsud à la Güntz

---

Die supergeheime Flüssigkeit auf dem Schwein

#####besteht aus ein paar einfachen Zutaten und wird sowieso jedes Mal anders zubereitet#####

Man nehme einen großen Topf und gebe hinein

- 2-3 Liter dunkles Bier (oder Wasser),
- 2-3 Handvoll gedrückte<sup>1</sup> Pfefferkörner,
- 3-4 Handvoll gedrückte<sup>1</sup> Wacholderbeeren,
- 10 Lorbeerblätter – oder auch 15, wenn sie noch aus der Original-Gewürz-Güntztüte stammen,
- Rosmarinpulver (die Oberfläche einpudern),
- einen Hauch Thymian (Vorsicht!!!),
- und ordentlich Salz

Auf **gar keinen Fall** gebe man irgendetwas mit Paprika oder Tomate hinein!

Nur umrühren und ordentlich aufkochen, ca. 1 Stunde heiß ziehen lassen. Dann darf der Sud abkühlen.

- Nun noch ein halbes Glas Honig rein und
- einen halben Topf (vom großen) Bautzner Senf mittelscharf oder auch etwas mehr zugeben und die Balance Senf / Honig testen,
- etwas nachpfeffern (gemahlener Pfeffer) und den Salzgehalt kontrollieren – es muss richtig kräftig, eklig salzig schmecken.

Zum Bestreichen der Schweine mit dunklem Bier verdünnen.

Nicht zu vergessen:

- Handschuhe, Bindedraht, Zange, Handfeger und natürlich Messer und Schneidbretter.

---

<sup>1</sup> Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner mit breitem Messer oder – wie bei Tuttis Oma – zwischen zwei Schneidbrettern zerdrücken.