

DAS KROATISCHE

# KOCHBUCH

## KULEN

### ZUTATEN:

5 Kilo Schweinefleisch

5 Dkg Knoblauch

8Dkg süßer Paprika

7 Dkg pikanter Paprika

10 Dkg Salz

### VORBEREITUNG:

Das Fleisch muss 2 Tage kaltbleiben und sich abtrocknen. Dann faschiert man das Fleisch. Gib Salz, Knoblauch und Paprikas zu. Rühre die Fleisch-Mischung. Später lass die Mischung ein paar Stunden. Füll den Blinddarm von der Schwein mit der Mischung. Kulen muss acht Tage ruhen. Knüpf Kulen mit dem Gitter. Leg Kulen über den Rauch. Kulen muss für 6 Monate im kalten und dunklen Raum bleiben.