

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

1 gepökelttes Eisbein	Olivenöl	200 g frisches Sauerkraut
1 Zwiebel	1 TL Butter	200 ml Weißwein
3 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt	1 TL Zucker
400 g Kartoffeln, mehlig	ca. 100 ml Milch	30 g flüssige Butter
Salz, Muskat		

Das Eisbein in nur sehr schwach gesalzenem Wasser zirka eine Stunde weich kochen. Etwas auskühlen lassen und vom Knochen befreien. Alles Fett und auch die Haut werden sauber vom schieren Fleisch getrennt. Das magere Fleisch mit der Hand behutsam in die einzelnen Muskelstränge teilen. Warmstellen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Sauerkraut nicht waschen, sondern den sauren Saft mit den Händen ausquetschen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf auslassen und die Zwiebel anschwitzen. Sie sollten keine Farbe annehmen, also kurz zuvor einen viertel Liter Weißwein aufgießen und das Kraut dazugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken. Mit dem Lorbeerblatt, der Nelke und dem Kümmel und etwas Zucker zum Kraut geben und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten dünsten. Zum Schluss bei großer Hitze die Flüssigkeit einkochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Flüssige Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.

Vincent Klink Donnerstag, 07. Januar 2010