

Eisbein auf Möhren, Petersilienwurzel und Kartoffeln

Für 4 Personen

1 große Zwiebel	2 Lorbeerblätter	7 Gewürznelken
1 Eisbein, ca. 1 kg	1 Bouquet garni	Meersalz
500 g Möhren	200 g Petersilienwurzeln	200 g kleine Zwiebeln
350 g kleine Kartoffeln, mehlig	1 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
Pfeffer	1 Prise Muskat	2 EL Honig
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Schweineschmalz	

Die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und zwei Nelken spicken. Eisbein, Bouquet garni und die gespickte Zwiebel in kochendes Salzwasser legen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit Möhren, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Das gekochte Eisbein herausnehmen, die Schwarte ablösen, dabei einen Teil des Fetts am Eisbein belassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Schwarte in einen feuerfesten Topf legen und bei mittlerer Hitze das Fett ausbraten. Die Möhren an der dickeren Stelle 5 cm einschneiden, damit sie gleichmäßig garen und auf der Schwarte verteilen. Petersilienwurzeln, kleine Zwiebeln und Kartoffeln darauflegen. Zwei Petersilienstängel und Thymian zusammenbinden und zugeben. Etwas Salz, Pfeffer, Muskat und 1 EL Honig zugeben, 5 Minuten anschwitzen und dann die Gemüsebrühe angießen. Das gekochte Eisbein mit einem Lorbeerblatt und fünf Nelken spicken und auf das Gemüse legen. Den Topf mit Alufolie abdecken, den Deckel auflegen und für ca. 30 Minuten in den auf vorgeheizten Ofen schieben. Anschließend den Deckel und die Alufolie entfernen, die Haxe mit dem restlichen Honig bestreichen und die Ofenhitze auf 220 Grad erhöhen. Die Haxe in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten bräunen lassen – falls es zu dunkel wird, eventuell die Hitze reduzieren. Rest Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und zum Eisbein geben. Schweineschmalz in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln und Kartoffeln aus dem Topf nehmen und in dem Schmalz rundherum anbraten. Das Eisbein in Portionstücke teilen. Möhren und Petersilienwurzel im Ganzen zusammen mit den angebratenen Zwiebeln und Kartoffeln auf Teller geben, Fleisch anlegen (die Schwarte nicht servieren) und mit entstandenen Schmorfond beträufeln.

Frank Buchholz 05. November 2011