

Eisbein II

Für 4 Personen

2 kg gepök. Eisbeine,	2 Zwiebeln,	2 Möhren,
2 Lorbeerblätter,	5 Gewürzkörner,	Zucker,
500 g gelbe Erbsen,	1/2 Bd Suppengemüse,	Eisbeinbrühe,
Salz, Pfeffer,	2 Zwiebeln,	120 g Bauchspeck,
600 g Weinsauerkraut,	80 g Schmalz,	1 Zwiebel,
100 ml Weißwein,	1/2 TL Kümmel,	5 Wacholderbeeren,
1 Lorbeerblatt,	Eisbeinbrühe,	5 Kartoffeln, groß,
Salz,	1 Becher Senf,	1 Stange Meerrettich,
viel Pils-Bier,	1 Fl Aquavit.	

Eisbeine müssen gewaschen werden. Die Schwarte mit einem scharfen Messer gründlich abschaben. In reichlich kaltem Wasser aufsetzen. Der Topf muss groß genug sein, da sich das Fleisch verformt. Wenn die Brühe kocht, mehrere Male abschäumen. Dann die geschälten Möhren, Zwiebeln und die Gewürze hineingeben. Da wir Pökel-Eisbeine verwenden, brauchen wir kein Salz, aber eine Prise Zucker. Das verbessert den Geschmack und gibt dem Fleisch eine kräftige rosa Farbe. Das Fleisch muss ständig von der Brühe bedeckt sein; sie soll leicht sprudelnd kochen. Erbsen mit kaltem Wasser zum Kochen bringen. Sie nehmen viel Flüssigkeit auf, wenn nicht ständig mit Eisbeinbrühe aufgefüllt wird, brennen sie schnell an. Sobald die Erbsen kochen, das geputzte und geschnittene Suppengemüse sowie die Gewürze dazu geben. Wenig Salz verwenden, die Brühe ist kräftig genug. Wenn alles weich ist, durch ein Sieb streichen oder mit dem Mixstab pürieren. Sollte der Erbsbrei zu flüssig sein, eine gekochte Kartoffel mitpürieren. Speck und geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel darin hellbraun rösten. Dieses Gemisch nennt man Panaschee. Eine Kartoffel wird fein gerieben. Die anderen vier sollten jetzt in Salzwasser zum Kochen aufgesetzt werden. Für das Sauerkraut Zwiebelscheiben im Schmalz glasig werden lassen. Sauerkraut auseinander zupfen und dazu geben. Mit Weißwein auffüllen und zum Kochen bringen. Gewürze nicht vergessen. Genauso wie die Eisbeine, dehnt sich Sauerkraut beim Kochen aus. Verdampfte Flüssigkeit durch Eisbeinbrühe ersetzen. Nach 25 Minuten müsste das Kraut gar sein. Es sollte jetzt nur noch halb mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit einer Fleischgabel wird die geriebene Kartoffel unter das Sauerkraut gerührt, um die verbliebene Flüssigkeit zu binden. Noch fünf Minuten kochen lassen, fertig. Die größten Teller nehmen. Darauf einen Löffel Sauerkraut geben, daneben Erbspüree. Auf das Erbspüree wird etwas vom Panaschee deponiert. Eine Kartoffel wird mit der Gabel zerdrückt. Darauf legt man das Eisbein und schöpft etwas Brühe darüber. Über das Fleisch wird noch reichlich frischer Meerrettich gerieben.

Tipp:

Man übergieße ca. 100g (oder mehr) Rosinen mit 7-jährigem, kubanischem Rum und lasse dies 2 Tage im Kühlschrank ziehen. Das Sauerkraut wird wesentlich veredelt, wenn man die eingelegten Rosinen vor dem Kochen untermischt.

NN