

Eisbein III

Für 4 Personen

1 1/2 kg gepökelttes Eisbein	1 1/4 l Wasser	Salz,
750 g Sauerkraut,	1 Zwiebel,	1 Lorbeerblatt,
3 Gewürznelken,	5 Wacholderbeeren,	1 mehligk. Kartoffel,
frischer weißer Pfeffer,	Zucker.	

Eisbein unter kaltem, fließendem Wasser abspülen; 1 Teelöffel Salz in das Wasser in einen Topf geben, Eisbein hineinlegen und etwa 90 Minuten mit Deckel köcheln. In der Zwischenzeit Sauerkraut locker zupfen. Zwiebel abziehen. Nach Beendigung der Kochzeit das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen, auffangen, zunächst etwa 500 ml abmessen (die Flüssigkeitsmenge richtet sich nach der Beschaffenheit des Sauerkrauts) und wieder in den Topf geben. Sauerkraut, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren in die Kochbrühe geben, Eisbein hinzufügen, alles zum Kochen bringen und noch etwa 30 Minuten mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen. Nach Bedarf etwas Kochbrühe zugeben. In der Zwischenzeit die Kartoffel waschen, schälen und abspülen. Nach Beendigung der Kochzeit die Kartoffel reiben, zu dem Sauerkraut geben und nochmals kurz aufkochen, damit es sämig wird. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Eisbeine mit dem Sauerkraut servieren.

Tipp:

Etwa 125 ml (1/8 l) der Eisbeinbrühe zum Kochen des Sauerkrauts durch trockenen Weißwein ersetzen. Dazu Kartoffelpüree servieren.

NN