



Pökel- Eisbein

Zutaten: (für 2 Personen)

- 2 St. Vordereisbein, gepökelt
- 3-4 Zwiebeln
- 4 Lorbeerblätter
- 1 TL. Pimentkörner
- 3 Pfefferkörner
- 1/4 Sellerieknolle, frisch
- 17" Möhre, frisch
- 1 Knoblauchzehe
- 2,5 L Trinkwasser
- 350g Sauerkraut
- Speisesalz
- Speck oder Kassler
- 3 Wachholderbeeren
- Kümmel nach Belieben
- 200g Markenbutter
- Weißmehl oder Buchweizenmehl zum anschwitzen
- Sahnemeerrettich nach Belieben
- eine Prieser Zucker
- Senf mittelscharf

Rezeptvorschlag für 2 Personen.

2 Vordereisbein gepökelt und halbiert, in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen so dass das Fleisch gut bedeckt ist.

3-4 geschälte Zwiebeln, 4 Lorbeerblätter, 1 Teelöffel Pimentkörner, 3 Pfefferkörner und nach Belieben 1/4 stück Sellerieknolle, 1/2 frische Möhre dazu. Wer es mag darf gerne auch 1. Zehe Knoblauch dazu legen.

Nun alles etwa gute 2 Std. köcheln lassen, so dass das Fleisch weich ist. Nachsalzen nach Bedarf. Salzkartoffeln ansetzen und das Sauerkraut zubereiten.

Das Sauerkraut 350g, frisches, am besten aus dem Spreewald, mit etwas Zwiebel, durchwachsen Speck oder Kassler in Würfeln in einem Topf andünsten.

Zum Andünsten empfehlen wir Apel's Griebenschmalz.

Dazu – Lorbeeren, Pimentkorn, Kümmel, Wacholder, Sauerkraut mit etwas Salz und Zucker hinzu geben. Flüssigkeit nach Belieben auffüllen.

Soße bereiten:

Butterschwitze zubereiten, man verwendet gute Butter, weiß Mehl oder Buchweizenmehl. Zur Bereitung etwas Sud aus den Köcheltopf verwenden! Die Soße sollte nur etwas Sämig sein, verfeinern sie mit etwas Sahnemeerrettich.

Gerne wird auch zu dieser Speise, Senf, gereicht. Bon Appetit.



Bon Appetit, Ihr