Eisbein mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen:

1 Eisbein (ca.1,5 kg)

3 Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

6-8 Pimentkörner

6 Pfefferkörner

500 g Sauerkraut

Öl oder Butterfett

etwas Zucker

Senf

Zubereitung:

Das Eisbein waschen und mit 2 kleingeschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, den Piment- und Pfefferkörnern in einen großen Topf geben. Mit Wasser auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze ca. 2-2 ½ Stunden kochen.

Eine kleingewürfelte Zwiebel mit etwas Butterschmalz in einem Topf karamellisieren, anschließend das Sauerkraut dazu geben. Kurz anschmoren und mit etwas Fleischbrühe ablöschen. Ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Zu diesem Gericht passten am besten Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei.

Das Eisbein portionieren und mit Sauerkraut und der Beilage auf Teller anrichten und servieren. Senf nicht vergessen!

mattkeag

wünscht guten Appetit!

Alle Rezepte im Überblick: www.mattke.de/Rezepte.462.0.html