



## Eisbein

### mit Meerrettichsauce und Spreewälder Sauerkraut

Zum Spreewald gehören neben den berühmten Spreewaldgurken auch der Meerrettich und das hervorragende Sauerkraut, natürlich aus dem Fass. – Beides mit Eisbein serviert ist ein wirklich deftiges Schmankerl.

2 – 3 Personen

## ZUTATEN :

### EISBEIN :

- 1 gepökelt Eisbein von ca. 1,7 kg
- 3 Möhren
- ¼ Knollensellerie
- 1 Lauchstange
- 2 Zwiebeln
- 8 Stück Pfeffer (schwarz)
- 5 Stück Piment
- 1 großes Lorbeerblatt
- 2 EL Fleischbrühpulver

### MERRETTICHAUCE :

- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Eisbeinbrühe
- 100 ml Sahne
- 2 Spritzer Zitronensaft (frisch gepresst)
- Spreewälder Meerrettich
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz

### SAUERKRAUT :

- 300 g Spreewälder Sauerkraut frisch aus dem Fass
- 1 EL Griebenschmalz
- 1 Zwiebel
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Eisbeinbrühe
- 4 Wachholderbeeren
- 1 Prise Kümmel
- 1 Lorbeerblatt

**1** EISBEIN: Das Eisbein am besten im Schnellkochtopf garen: Dazu das Metzger-Eisbein mit kaltem Wasser kurz abwaschen, in den Topf legen und 1,5 Liter kaltes Wasser zufügen. Pfeffer, Piment, Lorbeerblatt und Fleischbrühpulver zugeben, Topf verschließen und zum Kochen bringen. Eisbein 1 Stunde im Schnellkochtopf garen.

**2** In der Zwischenzeit Möhren und Lauch in Scheiben schneiden, Sellerie in Streifen und Zwiebeln vierteln. Nach einer Stunde Druck und Dampf ablassen, Topf öffnen, die Gemüse zugeben, Topf wieder verschließen und für weitere 10 Minuten garen. Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Wird das Eisbein im normalen Topf gekocht, dann 3 Stunden Kochzeit einplanen und eine halbe Stunde mit dem Wurzelwerk weiter kochen. (Insgesamt ca. 3½ Stunden)

**3** Eisbein heraus nehmen, aufschneiden und von den beiden Knochen und allem Fett befreien. Die Brühe durch ein Sieb abgießen und entfetten. Ausgekochtes Gemüse, Knochen und Fett wegwerfen. – Eisbein und Brühe für weitere Verwendung in den Kühlschrank stellen.

**4** SAUERKRAUT: Das frische sauerkraut gut ausdrücken. Die Zwiebel fein würfeln. In einem entsprechenden Topf das Griebenschmalz auslassen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig anschwitzen. Sauerkraut dazugeben mit dem Weißwein ablöschen und mit der Eisbeinbrühe auffüllen. Die Gewürze zufügen. Das Kraut offen etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis die Brühe fast eingekocht ist. Sauerkraut bis zum servieren warm halten.

**5** MEERRETTICHAUCE: Butter in einem Töpfchen auslassen und das Mehl einstreuen. unter rühren eine helle Mehlschwitze (Roux blanc) zubereiten. Mit Eisbeinbrühe nach und nach auffüllen. Ständig rühren. Den Saucenansatz etwa 15 Minuten köcheln lassen. Letztlich die Sahne und den Meerrettich unterrühren. Mit einem Spritzer frisch gepressten Zitronensaft und weißen Pfeffer abschmecken.

**ANRICHTEN :** Eisbein in schöne Portionsstücke schneiden und in Eisbeinbrühe erwärmen. Einen Soßenspiegel auf vorgewärmte Teller geben Sauerkraut dahinter und die Eisbeinscheiben anlegen. Am besten passen Kartoffelklöße dazu

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)