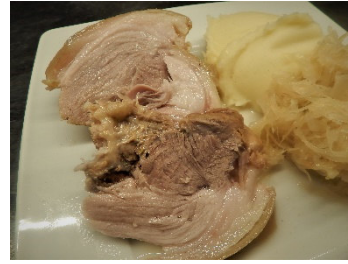


Eisbein kochen im Schnellkochtopf

Mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Zutaten:

1 Eisbein
½ Stange Lauch
1 Karotte
1 Stück Knollen – Sellerie
1 Zwiebel
20 Pfefferkörner bunter Pfeffer
5 Körner Piment
10 Wacholderbeeren
2 kleine Lorbeerblätter
2 Nelken
1 EL Salz
1 Dose Sauerkraut
Kartoffeln, Milch, Butter und Muskat für das Püree



So funktioniert es!

Das Gemüse grob schneiden und mit den Gewürzen in 2 - 3 Liter Wasser zum Kochen bringen. Wassermenge nach Schnellkochtopf Größe.

Soviel Wasser das das Eisbein fast bedeckt ist

Sowie das Wasser kocht die abgespülte Schweinshaxe hineingeben und den Deckel fest verschließen.

Wenn der Druck im Topf aufgebaut ist die Wärmezufuhr reduzieren.

Je nach Herd auf Stufe 1 – 2

So dass, das Eisbein im Topf langsam, leicht köchelnd gegart wird.

Nach 50 Minuten den Herd ausstellen und auf der Platte stehen lassen bis sich der Druck im Topf abgebaut hat und der Deckel gefahrlos geöffnet werden kann.

So geht es weiter!

Das Eisbein aus dem Sud heben.

Die Brühe durch ein Sieb abgießen

Den Topf kurz ausspülen und das Sauerkraut + etwas Wasser einfüllen

Ich gebe noch gern eine fein geschnittene Knoblauchzehe dazu.

Das Eisbein auf das Sauerkraut setzen und den Topf mit dem Deckel verschließen.

Einmal aufkochen lassen.

Der Druck im Topf baut sich nur leicht auf

Herdplatte ausstellen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit!

Kartoffeln kochen, mit Milch, Butter, Salz und Muskat zu Püree stampfen.

Das Fleisch, am Knochen vom Eisbein schneiden und mit Sauerkraut und Kartoffelpüree servieren.

Die aufgefangene Brühe kann als Grundstock für eine „Gute Suppe“ oder Eintopf benutzt werden

Guten Appetit!