Eisbein mit Kruste

Zutaten:

1 gepökeltes Eisbein
2 große Zwiebeln
2 Tomaten
2 EL Saucenbinder (dunkel)
2 EL Rhönland Landrahm
3 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner (schwarz)

Zubereitung:

Die Schwarte vom Eisbein kreuzförmig einschneiden. Eisbein pfeffern und in einen Bräter legen. Zwiebeln schälen und kleinschneiden, Tomaten kleinschneiden und mit den Gewürzen in den Bräter geben. Ca. 0,5 l Wasser angießen.

Den Bräter mit einem Deckel verschließen und in den Ofen schieben. Bei 180 Grad ca. 90 Min. braten, dann den Deckel abnehmen. Das Fleisch bei 200/220 Grad weiterbraten bis die Schwarte braun und knusprig ist. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Für die Sauce die Flüssigkeit samt allen Zutaten durch ein Sieb in einen Topf passieren. Abschmecken. Eventuell noch etwas Wasser zugeben, bis es die gewünschte Mengen Sauce ergibt. Alles mit dem Saucenbinder andicken, Landrahm unterrühren und abschmecken. Das Eisbein vom Knochen trennen und schneiden.

Dazu passen Salzkartoffel und ein frischer Salat.

Guten Appetit!

Design: www.paraplan.com