

# Eisbein (Surhaxe)

Pro Person 1 kleines, mild gepökelt Eisbein (Surhaxe)

## **Sud:**

- Etwa 3l Wasser
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 4 Wachholderbeeren

## **Zubereitung:**

Für den Sud das Wasser mit allen Zutaten zum Kochen bringen, die Eisbeine einlegen und leise siedend in etwa 2 Stunden weich kochen, bis sich das Fleisch gut vom Knochen löst.

## **Alternative Zubereitung:**

Die Eisbeine im Siebeinsatz im Dampf garen – oder Sie setzen den Dampfdrucktopf ein.

# Sauerkraut

## Zutaten für 6 Personen:

1500g Sauerkraut	120g Schweine- oder
Gänseschmalz	
2 Zwiebeln, gewürfelt	2 EL Zucker
2 Äpfel, geschält, Kerngehäuse entfernen, geviertelt (nach Belieben)	2-4 TL Kümmel
10 Wachholderbeeren	2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen	Etwa 500 ml heißes Wasser

## Zubereitung:

- Das Sauerkraut auf dem Arbeitsbrett grob schneiden.
- Das Schmalz erhitzen, die Zwiebel mit dem Zucker und den Apfelvierteln darin andünsten, nach und nach das Sauerkraut zugeben und unter beständigem Wenden 10 min dünsten.
- Die Gewürze samt Knoblauch zugeben, Wasser zugießen. Zugedeckt etwa 1 Stunde dünsten; gelegentlich überprüfen, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist.

## Alternative Zubereitung:

- Das Sauerkraut auf dem Arbeitsbrett grob schneiden.
- Mitgekochtes Schweinefleisch, z.B. Schweinebauch, Haxe, Eisbein (frisch oder geräuchert), gibt dem Sauerkraut einen kräftigen Geschmack. Man bringt das Sauerkraut mit allen Zutaten (jedoch ohne Fett und evtl. ohne Apfel) und dem Fleisch zum kochen, gießt soviel Flüssigkeit auf, dass Sauerkraut und Fleisch gerade bedeckt sind und kocht alles bis das Fleisch weich ist.

# Kartoffelpüree

## **Zutaten für 6 Personen:**

1500 g in der Schale gekochte Kartoffeln

500 ml heiße Milch

40 g kalte Butter

Salz, Muskatnuss

## **Zubereitung:**

- Die Kartoffeln pellen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken.
- Milch und Butter nach und nach darunter rühren.
- Mit Salz und Muskatnuss würzen.

# Bayrische Creme

## Zutaten für 6 Personen:

500 ml Milch

1 Vanilleschote, aufgeschlitzt

4 Eigelb

100 g Zucker

5 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

400 – 500 g Sahne, steif geschlagen

## Zubereitung:

- Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen, 5 min ziehen lassen
- In einem stieltopf die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, nach und nach die heiße Vanillemilch zugießen, bei milder Hitze cremig abschlagen (bis 85 °C), von der Kochstelle nehmen, die Vanilleschote entfernen.
- Die Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme rühren und auflösen
- Die Creme im Eiswasser rasch abkühlen und kalt stellen, bis sie deutlich zu stocken beginnt.
- Die leicht sulzig gewordene Creme mit dem Schneebesen durchziehen, die Schlagsahne unterheben
- In eine kalt ausgespülte Form (oder in Portionsförmchen füllen), im Kühlschrank fest werden lassen

Vor dem servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf eine Platte stürzen.