

La vraie cuisine berlinoise... det ist Berlin!

# EISBEIN (1)

... by Flo & Séb

Comme il se doit, nous vous proposons cette recette dans sa langue d'origine. A noter, on peut déguster cette Recette typiquement berlinoise au Restaurant TADEU\$, Tegeler Weg à Berlin.  
Alors, Maité, les ingrédients:

## EISBEIN

- 40 g Schweineschmalz
- 750 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 5 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Tl. Zucker

Important: la qualité du porc!



## SAUERKRAUT

- ca. 2 kg gepökeltes Eisbein
- 3 l Wasser
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 Pr. Zucker

## ERBSPÜREE

- 250 g geschälte gelbe Erbsen



La vraie cuisine berlinoise... det ist Berlin!

## EISBEIN (2)

... by Flo & Séb

... Vous avez bien tout traduit et tout trouvé? Alors, maintenant::

Die geschälten gelben Erbsen am Vortag mit Wasser bedeckt einweichen. Eisbein in kochendes Wasser geben. (Wenn das Eisbein nicht gepökelt ist, kommt Salz ins Kochwasser.)

Geschälte Zwiebeln vierteln, mit den Gewürzen zum Eisbein geben. Etwa 100 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 leise kochen lassen (Im Schnellkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf 35 Min.) Sauerkraut mit 2 Gabeln etwas auseinanderzupfen.

Schmalz im Topf erhitzen, das Sauerkraut zugeben. Die geschälte Zwiebel mit den Gewürznelken spicken, zusammen mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Zucker dazugeben, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 schwach kochen lassen. Bei Bedarf etwas Eisbeinbrühe zugießen. Nach 40 - 45 Min. ist das Sauerkraut gar.

Die Zwiebel wieder entfernen.

Erbsen mit dem Einweichwasser auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 oder 12 zum Kochen bringen, auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 langsam ca. 80 Min. ausquellen lassen, ab und zu umrühren und bei Bedarf jeweils etwas Eisbeinbrühe zugießen.

Das Sauerkraut auf einer großen Platte anrichten, die Eisbeine darauflegen. Erbspüree, evtl. mit gerösteten Zwiebelringen bestreut, extra dazu reichen.

Beilage: Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei. Tip: Die Eisbeinbrühe kann als Grundlage für eine Kartoffel- oder Erbsensuppe



Bon appétit! ...  
.. et à très bientôt pour  
de nouvelles recettes  
avec Maité! !!!