

Eisbein mit Sauerkraut aus dem Römertopf

Zutaten:

1 Eisbein
1 große Dose Sauerkraut
Pimentkörner
Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Das Sauerkraut in den gewässerten Römertopf geben,
ein paar Pimentkörner, und eine Prise Zucker unterrühren.
Das Eisbein drauflegen und mit etwas Pfeffer einreiben.
Den geschlossenen Römertopf für 2 Stunden bei ca. 200 Grad in den Ofen schieben,
danach das Kraut einmal umrühren und für eine schöne Kruste
noch etwas ohne Deckel weiter rösten.

Dazu passen Salzkartoffeln und Senf.



