Rezept Berliner Eisbein, gelingt immer

Für 2 Personen mit großem Hunger, reicht auch für 4 Personen

Zutaten

- 2 Stück Hintereisbein, jedes ca. 1 Kg
- Reichlich Nitritpökelsalz
- 15 Pimentkörner
- 20 Pfefferkörner (weiß)
- 10-15 Gewürznelken
- Eine große geviertelte Zwiebel
- 3 Lorbeerblätter

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in einen großen Topf geben, sodass das Fleisch mit Wasser bedeckt ist. Ca. 2,5 Stunden köcheln lassen. Fertig!

Schinkenstippe

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- Etwa 150 g durchwachsener Schinkenspeck
- Butter

Zubereitung

Die Zutaten mit Butter in der Pfanne anbraten und beim Anrichten über das fertige Eisbein geben.