



www.chöcheler.ch

Chöcheler's Eisbein – der Wiesen-Klassiker



Zutaten für Chöcheler's Eisbein (2 Personen)

1 Schweinshaxe (ca 1,3 kg)¹
500 gr Sauerkraut

Fleischgewürz, Öl

Haut der Haxe mit einem scharfen Messer einschneiden ...so dass eine Art Karo-Muster entsteht. Achtung nur bis auf die Fettschicht schneiden – nicht bis auf das Fleisch!

Falls das Messer zu wenig scharf ist probiert es mit einem Teppichmesser oder einem Cutter.

Gewürz und Öl einmassieren und vor allem in die Schnittstellen verteilen.

Ofen/Grill auf 160 °C vorheizen und die Haxe während 3,5 Stunden niedergaren. Ich habe die Haut mit einer Gewürzsauce aus Bier, Salz, Honig regelmässig eingestrichen.

Die Gardauer kann je nach Dicke der Haxe variieren...falls ihr auf Nummer sicher gehen wollt, Fleischthermometer einstecken (nicht zu nah am Knochen) und auf 80-85 °C einstellen.

Haxe mit gekochtem Sauerkraut servieren. Dazu passt ein feines Bier!

¹ Achtung...nicht erschrecken...relativ grosser Knochen drin!