

Eisbein mit Bier im Ofen gebacken

Mit dem Rezept für Eisbein mit Bier im Ofen gebacken lässt sich ein wunderbar knuspriges Gericht zubereiten, das allseits beliebt sein wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

1.5 kg	Eisbein ((Schweinshaxe))
Nach Belieben	Salz (zum Einreiben)
500 ml	Wasser
250 ml	Bier

Zubereitung

1. Für das Eisbein mit Bier im Ofen gebacken als erstes den Ofen auf 200°C vorheizen. Dann das Wasser in ein tiefes Backblech gießen. Anschließend das Eisbein gründlich und großzügig mit Salz einreiben, bis es komplett von allen Seiten bedeckt ist.
2. Das Eisbein jetzt in die Mitte des Backblechs in das Wasser legen. Das Blech für dreißig bis vierzig Minuten in den Ofen stellen, herausnehmen wenn das Wasser verdampft ist und das Fett aus dem Fleisch austritt.
3. Die Schwarte des Eisbeins nun kreuzförmig mit einem scharfen Messer einritzen. Das Eisbein anschließend mit Bier begießen und wieder zurück in den Ofen stellen.
4. Den Braten nun für weitere siebenzig Minuten in dem Backofen lassen, dabei das Fleisch immer wieder mit Bier begießen. Eine viertel Stunde vor Ende der Backzeit den Braten nicht mehr begießen, so entsteht die leckere Kruste. Das Fleisch herausnehmen, wenn die Scharte schön knusprig ist, etwas ruhen lassen und dann gleich servieren.

Tipp

Für ein besonders fleischiges Eisbein, eignet sich das Vordereisbein am besten. Als Beilage zu dem

Braten schmecken Bratkartoffeln sehr gut. Auch Knödel mit Sauce oder ein selbst gemachter Kartoffelsalat passen hier wunderbar. Ein kühles, frisches Bier zu dem Braten ist natürlich auch unerlässlich.