

Gepökeltes Eisbein mit Kürbisragout

Zutaten Eisbein:

- 4 gepökelte Eisbeine
- 1 Zwiebel
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Weißwein-Essig
- 100 ml Rapsöl

Die Eisbeine in kaltem Wasser aufkochen und abschäumen. Die kleingeschnittene Zwiebel zusammen mit den Gewürzen und zwei Löffeln Weißwein-Essig zu den Eisbeinen geben und zwei bis drei Stunden köcheln lassen. Die Eisbeine im Sud etwas auskühlen lassen. Anschließend Knochen und Fett entfernen und das gekochte Fleisch in natürliche Segmente zerteilen. Aus etwas Brühe vom Eisbein, Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Soße rühren und die Fleischstücke darin warmlegen.

Zutaten Currypulver:

- 1 EL gemahlener Ingwer
- 1/2 Zimtstange
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 EL Kurkumapulver
- 1 TL Kardamom-Pulver
- 3 EL Kreuzkümmel-Pulver
- 4 EL Korianderpulver
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Alle Gewürze im Mörser fein miteinander mischen. Das Currypulver ist verschlossen bis zu vier Wochen haltbar.

Zutaten Kürbisragout:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 l Geflügelfond
- Salz

Den Kürbis waschen, halbieren, putzen, entkernen und würfeln. Die Karotte, den Sellerie und den Lauch putzen, eventuell schälen und in erbsengroße Würfel beziehungsweise Ringe schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend Butter im Topf zerlassen und darin die Zwiebelwürfel mit den Lauchringen anschwitzen. Das restliche Gemüse und die Hälfte der Kürbiswürfel mit einem Esslöffel Currypulver hinzufügen. Das Ganze mit Brühe auffüllen und bei kleiner Hitze für 15 Minuten kochen lassen. Dann die restlichen Kürbiswürfel hinzufügen. Mit Salz und Currypulver nochmals abschmecken und dann gut umrühren, sodass die Kürbiswürfel, die zuerst im Topf waren, zerfallen und dem Gericht Bindung

verleihen.

Anrichten:

Das Kürbisragout auf vorgewärmten Tellern mittig anrichten. Teile vom Eisbein dekorativ drauflegen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 27.12.2018

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen