Gebackenes Eisbein mit Dunkelbier-Zwiebel-Soße

Für 2 Portionen:

1 Eisbein vom Schwein	1 Pck Suppengrün	3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	2 Lorbeerblätter	500 ml Gemüsefond
500 g Kartoffeln	1 Tl Paprikapulver	2 El Olivenöl
1 Bund Rosmarin	1 El Rohrohrzucker	250 ml Dunkelbier
1 El Saucenbinder, dunkel	Salz, Pfeffer	

Eisbein gründlich abwaschen und trocken tupfen. Suppengrün abwaschen und grob in Stücke schneiden. 1 Zwiebel schälen und achteln. 2 Knoblauchzehen zerstoßen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gemüse, Lorbeerblätter und Eisbein in einem passenden Bräter platzieren.

Kräftig mit Salz, Pfeffer würzen. Gemüsefond hinzugießen. Im Ofen 3 Std. garen. Eisbein hin und wieder mit Gemüsefond aus dem Bräter übergießen. Sobald die Brühe verkocht ist, Wasser nachgießen.

Kartoffeln gründlich abwaschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Olivenöl drüber träufeln.

Restliche Knoblauchzehen zerstoßen und hinzugeben. Rosmarin abwaschen, trocken schütteln und über den Kartoffeln verteilen.

Im Ofen 40 Min. backen. Hin und wieder wenden.

Eisbein aus dem Ofen holen. In Folie einwickeln und ruhen lassen. Sud aus dem Bräter durch ein Sieb gießen. Restliche Zwiebeln in Ringe schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebel leicht braun anbraten.

Rohrohrzucker drüber geben und kurz karamellisieren. Mit Dunkelbier ablöschen. Sud aus dem Bräter hinzugeben.

Aufkochen und leicht einkochen. Mit Soßenbinder andicken. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Eisbein, Rosmarinkartoffeln und Dunkelbier-Soße auf Tellern anrichten.

Christoph Ruffer am 12. September 2025