Eisbein

Das Eisbein wird in einem großen Topf in Wasser gekocht - je nach Größe und Gewicht etwa 1,5 bis 2 Stunden. In das Kochwasser Gewürze eurer Wahl geben: Zucker, Piment, Pfefferkörner, Lorbeer, Zwiebeln.

In Köln heißt das Eisbein Hämmchen, in Österreich Stelze.

Warum heißt es in Deutschland Eisbein?

Früher wurden aus den Röhrenknochen des Schweins Schlittschuhkufen hergestellt! ! ! ! !