

EISBEIN (JOELHO DE PORCO)

INGREDIENTES

1 Joelho de porco defumado de 1 kg e 600 g
10 g tomilho
5 g coentro
5 g orégano
1 kg batatas
6 salsichões
6 salsichas weiswurt
1 cebola
8 cravos
2 tabletes Knorr de carne
350 ml vinho branco seco
200 g de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque o Joelho de porco em um caldeirão, encha com água até cobrir.

Pegue a cebola, espete os cravos nela, coloque na água juntamente com o vinho, um tablete de Knorr e um pouquinho de tomilho.

Deixe cozinhar por uma hora e meia ou até estar bem macio, ao término, reserve.

Cozinhe as batatas com um tablete de Knorr, um pouquinho de coentro, tomilho e a margarina, deixe cozinhar até estarem macias, depois reserve.

Pegue uma panela com água e coloque para ferver.

Quando estiver fervendo, coloque as salsichas na água fervente por 3 minutos.

Distribua o Joelho, as batatas e as salsichas numa travessa.

Salpique orégano nas batatas e leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

Pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33035-eisbein-joelho-de-porco.html>