

EISBEIN (JOELHO DE PORCO)

INGREDIENTES

1 joelho d 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 knnor 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, espeta os cravos nela, coloque na água juntamente com o vinho, um tablete de knnor e um pouquinho de tomilho.

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

Cozinhe as batatas com um tablete de knnor, um pouquinho de coentro, tomilho e a margarina, deixe cozinar 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://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/33035-eisbein-joelho-de-porco.html>