

Schweinshaxen

mit Knödel und Bayrisch Kraut

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|----------|---|
| 2 | Schweinshaxe(n) (á ca. 800 g) oder 4 kleine Haxen |
| 250 ml | Wasser |
| 1 TL | Salz |
| 1/2 TL | Pfeffer |
| 1 | Zwiebel(n) |
| 250 ml | Bier |
| 1 kg | Kartoffel(n) |
| 2 EL | Grieß (Weichweizengrieß) |
| 200 g | Kartoffelmehl oder andere Speisestärke |
| | Salz |
| 800 g | Weißkohl |
| 1 kleine | Zwiebel(n) |
| 1 | Apfel |
| 40 g | Schweineschmalz |
| 1 EL | Zucker |
| 500 ml | Brühe |
| etwas | Kümmel |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 2 | Wacholderbeeren |
| 1 EL | Essig |

Rezept:

Die Haut der Schweinshaxen rautenförmig einschneiden, salzen und pfeffern. 250 ml Wasser in einen Bräter geben, die Haxen hineinlegen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 150 Minuten braten. Dabei alle 15 Minuten die Haxen mit dem Bratfond übergießen.

Die Zwiebel schälen, vierteln und nach ca. 90 Minuten zu den Haxen geben. Nach 2 Stunden die Temperatur auf 250°C erhöhen. Das Fleisch alle 10 Minuten mit Bier bepinseln und fertig braten. Die fertigen Haxen warm stellen.

Den Bratfond mit etwas Wasser lösen, durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen, abschmecken und ungebunden zu den Haxen servieren.

Für die Kartoffelknödel die Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Großzügig salzen, den Grieß und das Kartoffelmehl dazugeben. Soviel Kartoffelmehl dazugeben, bis der Knödelteig weich und trocken ist. Dann die Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und leicht ausdampfen lassen.

Das Kraut in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Apfel schälen und fein würfeln. Das Schmalz erhitzen, Zucker dazugeben und kurz anbräunen. Zwiebel, Apfel und Weißkraut hinzufügen und andünsten. Mit der Brühe aufgießen, Gewürze und Essig hinzufügen und ca. 45 Minuten garen.