

SCHWEINSHAXE MIT DUNKELBIERSAUCE, KNÖDELN & KRAUTSALAT



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 3½ Stunden

Haxe und Sauce:

2 hintere Schweinshaxen, Salz, Gewürzmischung (aus Bohnenkraut, Koriander, Kümmel, Majoran, Paprika, Pfeffer, Salz), ½ Sellerieknolle, ½ Lauchstange, 1 Karotte, 1 Zwiebel, ¼ l Dunkelbier, ¼ l Fleischbrühe, Kartoffelstärke

Semmelknödel:

3 Semmeln (altbacken und hart), ½ Zwiebel, 10 g Butter, 100 ml heiße Milch, 1 EL Petersilie oder Schnittlauch, 2 Eier, Salz, Pfeffer

Kartoffelknödel:

600 g Kartoffeln (mehlig kochend, geschält gewogen), Salz, Muskatnuss (frisch gerieben), Kartoffelstärke oder Milch

Krautsalat:

1 kleiner Kopf Weißkraut, 2 EL Branntweinessig, 2 EL Salatöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel (ganz oder gemahlen)

ZUBEREITUNG HAXE UND SAUCE

1. Die Haxen im Topf etwa eine halbe Stunde andämpfen oder im Wasser mit etwas Salz leicht ankochen.

Tipp: Alternativ kann man auch 4-5 Stunden vor der Zubereitung schon die Haut salzen, sodass sie genügend Wasser zieht und sich das Andämpfen erübrigt.

2. Haxen auf der Unterseite mit der Gewürzmischung einreiben, die Haut ausschließlich mit Salz würzen.

Tipp: Die Haut verträgt keine anderen Gewürze, weil diese leicht verbrennen und dadurch den Geschmack verderben.

3. Haxen mit dem klein geschnittenen Gemüse in den Bräter geben und im Ofen bei 160 °C etwa 1½ Stunden garen, währenddessen die Haxen mehrmals mit Dunkelbier begießen.

4. Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen und die Haxen 20-30 Minuten fertig braten, sodass sie am Ende eine knusprige Kruste haben.

5. Haxen bei einer Kerntemperatur (im Inneren des Fleisches) von 80 °C aus dem Ofen nehmen, diesen auf etwa 70 °C abkühlen lassen und das Fleisch wieder im Ofen warm stellen.

6. Den Bier-Bratensud im Bräter mit der Brühe aufgießen, auf der Herdplatte zum Kochen bringen und abseihen.

7. Die Biersauce nach Bedarf mit Kartoffelstärke binden und abschmecken.

ZUBEREITUNG SEMMELKNÖDEL

8. Semmeln in feine Scheiben schneiden. Zwiebel klein würfeln, in Butter leicht andünsten und mit heißer Milch und Petersilie/Schnittlauch zu den Semmelscheiben (Knödelbrot) geben, etwas abkühlen lassen.

9. Eier hinzufügen, die Masse mit Salz und

Pfeffer abschmecken und locker durchmengen. Daraus vier Knödel formen, bei zu weicher Konsistenz noch etwas Knödelbrot zugeben.

10. Knödel in leicht gesalzenem Wasser kurz aufkochen, dann etwa 10 Minuten ziehen lassen.

ZUBEREITUNG KARTOFFELKNÖDEL

11. 200 g Kartoffeln in Salzwasser garen, abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken.

12. Restliche Kartoffeln in eine Schüssel mit Wasser reiben, abschütten und in einem Geschirrtuch kräftig ausdrücken.

13. Alles gut vermengen und mit Salz und Muskat würzen.

14. Sollte die Kartoffelmasse zu flüssig sein, mit Kartoffelstärke binden, sollte sie zu trocken sein, mit Milch aufgießen.

15. Vier Knödel formen, in siedendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten gar ziehen lassen - wenn die Knödel oben schwimmen, sind sie fertig.

ZUBEREITUNG KRAUTSALAT

16. Weißkraut putzen, Strunk herausschneiden, Kraut fein hobeln.

17. Übrige Zutaten zum Kraut geben, das Ganze kräftig massieren, damit der Salat saftiger und weicher wird.

18. Den fertigen Salat eine Stunde ziehen lassen und danach erneut abschmecken.

Tipp: Mit gebratenen Speckwürfeln schmeckt der Krautsalat noch besser.