



## Schweinshaxn mit Bayerisch Kraut und Breznknödel

### ZUTATEN:

#### SCHWEINSHAXE:

- 2 frische Eisbeine, Haxen (etwa 1 1/2 kg)
- 500 ml Bratenfond (alternativ: Fleischbrühe)
- 250 ml dunkles Bier
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Beifuß (getrocknet)
- 3 Blätter Salbei
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Majoran (gerebelt)
- 1 TL Beifuß (gerebelt)
- 1 TL Rosmarin (fein gehackt)
- 1/2 TL Kümmel (grob gehackt)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Stärkemehl

**1** SCHWEINSHAXE: Die Haxen waschen, trocknen tupfen und mit einem Cuttermesser rautenförmig einschneiden. Haxen mit der Gewürzmischung aus 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, je 1 TL gerebelten Majoran, Beifuß, Rosmarin und 1/2 TL Kümmel (entsprechend Zutatenliste) gut einreiben.

Backofen auf ca. 180 ° C verheizen. – In einem großen Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Haxen rundum anbraten. Die geschnittenen Zwiebeln und 1 TL Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten lassen. Mit dem Bratenfond ablöschen und aufkochen lassen. Den Thymian- und Beifußzweig, die Salbeiblätter und Knoblauchzehen in den Bratensatz legen, das dunkle Bier aufgießen und die Haxen im Ofen etwa 2,5 Stunden braten lassen.

Während der Garzeit die Schweinshaxe mehrmals wenden bzw. mit dem Bratenansatz übergießen. Bratenansatz eventuell mit wenig heißem Wasser auffüllen. Um die Schwarte kross werden zu lassen, zum Ende der Bratenzeit die Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen und noch etwa 15 - 20 Minuten braten lassen.

Die Haxe aus dem Bräter nehmen und den Bratensatz durch ein Sieb gießen, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit Saucenbinder ganz vorsichtig andicken, die Soße sollte dünnflüssig bleiben.

**2** BAYERISCH KRAUT: Zuerst den Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Dann das Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Dann wird der Speck gewürfelt und die Zwiebel wird geschält und ebenfalls in kleine Würfel geschnitten.

In einem großen Topf wird das Gänseschmalz erhitzt und der Speck wird dazugegeben und wird ausgelassen. Der Zucker wird darüber gestreut und leicht gebräunt.

Dann werden die Zwiebelwürfel dazugefügt und angeschwitzt. Nun die Kohlstreifen in den Topf geben und anschmoren. Dazu werden sie häufig umgerührt. Wenn der Kohl beginnt, weich zu werden, die Brühe zugießen.

Den Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

**BAYERISCHKRAUT:**

1	Weißkohl (etwa 1 kg)
150 g	durchwachsener Räucher- speck
1	große Zwiebel
2 EL	Schweineschmalz
1	Apfel
1 EL	Zucker
3/8 l	Fleischbrühe
2 EL	Apfelessig
1 EL	Kümmel (ganz)
1 TL	Speisestärke
	Salz
	Pfeffer

**BREZKNÖDEL:**

125 g	Laugenbrezeln (vom Vortag)
125 ml	Milch
1	Ei
	Salz
	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
1/2	kleine Zwiebel
1/2 EL	Öl
1/2	Bund Petersilie

Nun wird die Hitze reduziert und ein Deckel aufgesetzt. Das Kraut muss 30 bis 40 Minuten schmoren. Wenn es fertig ist, ist das bayrisch Kraut weich, hat aber noch Biss.

Abschließend wird die Speisestärke mit drei Teelöffeln kaltem Wasser verrührt und ins Weißkraut gemischt um die übrige Flüssigkeit zu binden. Es kann noch einmal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

**3 BREZELKNÖDEL:** Die Brezeln vom Salz befreien und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Milch aufkochen, vom Herd nehmen, das Ei verquirlen und unterrühren. Die Eiermilch mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen, Laugenwürfel untermischen, ohne sie zu sehr zu zerdrücken. Die Zwiebel schälen und fein hacken, im Öl glasig anbraten. Petersilie waschen und trockenschütteln, fein hacken. Petersilie und Zwiebel zu der Knödelmasse geben und untermischen.

2 Bögen Alufolie auf der Arbeitsplatte auslegen und 2 gleichgroße Bögen Frischhaltefolie darauf legen. Die Knödelmasse darauf verteilen und mit feuchten Händen zu Würsten von etwa 5 cm Durchmesser formen. Die Frischhaltefoliefest darum wickeln, dann mit der Alufolie fest verschließen, die Enden eindrehen, damit gleichmäßig dicke Rollen entstehen.

In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen und die Knödel darin bei leicht siedendem Wasser ca. 30 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, von Folie befreien und in Scheiben schneiden.