

Schweinshaxe mit Kraut Deutschland

Zutaten für die Schweinshaxe:
(Für 2 Personen)

1 Schweinshaxen: ca. 750 g
4 Zwiebeln
4 Karotten
½ Knolle Sellerie
1/2 Stange Lauch
1 Flasche Malzbier 0,33 liter
1 Helles Bier 0.5 liter
1/2 TL Kümmel, ganz
1 Prise Kümmel, gemahlen
1 Zitrone
2 Zweige Blattpetersilie
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
½ Esslöffel Pfefferkörner
2 - 3 EL Butterschmalz
2 - 3 EL Speisestärke
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gut gesalzenes Wasser und 250 ml Bier in einem großen Topf auf dem Herd aufkochen lassen, die Schweinshaxe hineingeben, so dass diese vollständig mit Wasser bedeckt ist und eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Zwei Zwiebeln samt Schale halbieren, das Wurzelgemüse putzen, waschen, grob schneiden. 3/4 des Wurzelgemüses zu den Haxen mit in den Topf geben. Den Kümmel zugeben und das Ganze, je nach Größe der Haxen, noch etwa 1 bis 2 Stunden bei schwacher Hitze sanft garen bzw. ziehen lassen, bis die Haxen weich sind. Dabei gelegentlich das Fett und den Schaum abschöpfen, die sich an der Oberfläche des Kochwassers bildet.

Anschließend die Haxen aus dem Topf nehmen, kurz unter fließendem Wasser abspülen, auf ein Schneidebrett legen und die Schwarte mit einem scharfen Messer gleichmäßig einritzen und mit Salz einreiben.

Danach ringsum mit flüssigem Butterschmalz einfetten, in einen Bräter legen und das restliche Bier und dem restlichen Wurzelgemüse übergießen und in der mittleren Schiene des auf 180-200°C vorgeheizten Backofens nochmals 30-60 Minuten knusprig braten.

Alle paar Minuten ein bisschen drehen und mit einem Schluck Braten-Biersud übergießen, dadurch wird die Kruste besonders kross. Ggf. zum Schluss mit der Grillfunktion dosiert arbeiten.

Wenn die Haxen ringsum knusprig gebraten sind, vorsichtig aus dem Ofen nehmen, kurz auf dem Schneidebrett ruhen lassen, auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren.

Für die Soße:

In der Zwischenzeit den Kochfond und den Bratensud aus dem Bräter durch ein Sieb passieren.

Schälen Sie die restlichen Zwiebeln und schneiden Sie diese in feine Würfel. Zwiebeln in einem Topf hellbraun anschwitzen, mit dem Malzbier ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend mit einigen Schöpfern (etwa die doppelte Menge des Malzbieres) des Kochfonds auffüllen und den Bratensud hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und in die Soße geben. Soße mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, ggf. etwas gemahlenem Kümmel und einem kleinen Schuss Bier abschmecken.

Für das Weißkraut:

Zutaten für das Weißkraut:

½ Kopf Weißkraut (circa 500 g)
50 g durchwachsener Räucherspeck
1 kleine Zwiebel
1 EL Gänseschmalz (oder Schweineschmalz)
1/2 kleiner Apfel
1 TL Zucker
150 ml Fleischbrühe
1 EL Apfelessig
1 TL Kümmel (ganze Samen)
Speisestärke
Pfeffer und Salz

Zuerst den Kohlkopf in 2 Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Dann das Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen.

Dann wird der Speck gewürfelt, die Zwiebel wird geschält und ebenfalls in kleine Würfel geschnitten.

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

Dann werden die Zwiebelwürfel hinzugefügt 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 abschmecken.

Nun wird die Hitze reduziert und ein Deckel aufgesetzt. Das Kraut muss 30 bis 40 Minuten schmoren. Wenn es fertig ist, ist das bayrische 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.