

# Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln

## Zutaten für 4 Personen

2 Schweinshaxen  
1 kg Weinsauerkraut  
1 kg Kartoffeln  
6 Zehen Knoblauch  
2 Karotten  
2 Stangen Lauch  
6 Stangen Sellerie  
3 Zwiebeln (aufgeteilt)  
3 ½ EL Butterschmalz (aufgeteilt)  
1 ½ Rinderbrühe (aufgeteilt)  
4 EL Pflanzenöl  
2 EL Salz  
2 EL Kümmel  
2 EL Pfeffer (gemahlen)  
500 ml Hefeweizen  
100 ml Weißwein  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Wacholderbeeren  
1 EL Stärke  
Salz  
Pfeffer

## Utensilien

Schneidebrett, mittelgroßer Topf, 2 große Töpfe, Sparschäler, Bräter mit Deckel, Backofen, Sieb, Backofengitter, kleine Schüssel, Messer

## Hierzu passt

Dunkelbier  
Der kräftige Geschmack von Dunkelbier macht es zu einem idealen Begleiter für dieses Gericht. Das saftige Fleisch und Sauerkraut kommen durch dieses fruchtige trockene Bier geschmacklich perfekt zur Geltung.



Aufwand : Mittel

Zubereitung: 120 min.

Backzeit: 115 min.

Nährwerte pro Portion: 1871 kcal. / 157g Eiweiß / 97g Fett / 77g Kohlenhydr.

## Schritt 1: Gemüse schneiden



Backofen auf 180°C vorheizen. Knoblauch, Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln schälen und klein schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und geschnittenes Gemüse ca. 5 Min. bei hoher Hitze anbraten. Mit Rinderbrühe ablöschen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 10 Min. köcheln lassen.

### Verwendete Produkte



### Schritt 2:



Schweinshaxen waschen und trockentupfen. Pflanzenöl, Salz, Kümmel und Pfeffer verrühren und Schweinshaxen damit einreiben. Die Schweinshaxen auf das Gemüse im Bräter legen. Im unteren Drittel des Backofens bei 180°C ca. 60 Min. garen. Danach Hefeweizen über die Haxen gießen und weitere ca. 45 Min. garen.

### Schritt 3: Sauerkraut kochen



Für das Sauerkraut Zwiebel schälen und fein würfeln. Das restliche Butterschmalz in einen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und Zwiebelwürfel ca. 2 Min. anschwitzen. Sauerkraut und Weißwein dazugeben und ca. 5 Min. einköcheln lassen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und restliche Rinderbrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren und mit Deckel ca. 30 Min köcheln lassen.

### Schritt 4 : Kartoffeln kochen



Kartoffeln schälen und vierteln. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln in einen Topf geben und ca. 20 Min. kochen, oder bis sie gar sind. Anschließend abgießen und warm halten

Schritt 5: Sauce zubereiten



Den Bräter aus dem Backofen nehmen, den Backofen auf 200°C vorheizen. Schweinshaxen aus dem Bräter nehmen und auf ein Backofengitter legen. Ca. 10 Min. im Backofen rösten, oder bis sie goldbraun und knusprig sind. Anschließend aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren ca. 10 Min. ruhen lassen. Den Fond aus dem Bräter durch ein Sieb in einen mittelgroßen Topf gießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In einer kleinen Schüssel Stärke und Wasser vermengen und die Mischung in die Sauce einrühren. Die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinshaxen mit Sauerkraut, Kartoffeln und Sauce servieren. Guten Appetit !