

Fleisch-Pflanzerl von der Schweine-Haxen mit Sauerkraut

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 EL Butter	500 g Sauerkraut
250 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	1 Scheibe geräucherter Speck
1 gepökelte Schweinshaxe	1 TL Majoran	2 EL Olivenöl
1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	1 Ei
Salz, Pfeffer	3 EL Semmelbrösel	200 ml Bratensoße

Für das Kartoffel-Püree:

300 g Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
1 Prise Muskat	Salz	

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen . Für das Sauerkraut eine Zwiebel schälen, würfeln und in Butter anschwitzen, mit dem Sauerkraut auffüllen. Die Brühe, Lorbeerblatt und Speck zugeben und kochen lassen. Den Knochen aus der Schweinshaxe auslösen und das Fleisch durch den Wolf drehen. Eine Zwiebel schälen, fein schneiden und mit dem Majoran in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Das Brötchen in Würfel schneiden und in der warmen Milch einweichen. Das Ei aufschlagen und mit dem Brot und den Zwiebeln zum Gehackten geben und alles vermischen. Wenig Salz und reichlich frisch gemahlene Pfeffer zugeben. Kleine Frikadellen formen. In Semmelbrösel wenden und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln abschütten und durch die Presse drücken. Die Milch erwärmen, die Butter zerlassen, zu den Kartoffeln geben und alles gut mischen. Mit Muskat und Salz würzen. Die Bratensoße erwärmen, Frikadellen mit Soße, Sauerkraut und Püree anrichten.

Otto Koch Freitag, 17. September 2010