

Grünkohl mit geschmorter Jungschwein-Haxe

Für 4 Personen

4 Jungschweinehaxen	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
2 EL Gänseschmalz	3 Zwiebeln	1/4 Sellerieknolle
1 Möhre	250 ml dunkles Bier	500 g Kartoffeln, mehlig
1,5 kg frischer Grünkohl	150 g durchwachsener Speck	250 ml Gemüsebrühe
1 EL Haferflocken	2-3 Zweige Majoran	20 ml Sahne
1 TL Senf, mittelscharf	1 EL Butter	

Die Schwarte der Haxen abschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl abstäuben und rundherum in einem Schmortopf mit Gänseschmalz goldbraun anbraten. Zwiebeln schälen und zwei Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Sellerie und Möhre putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebelringe und Gemüse zu den Haxen geben, braten bis die Zwiebeln Farbe genommen haben, dann mit dunklem Bier ablöschen und ca. 1,5 Stunden zugedeckt weichschmoren. Dabei immer wieder mal umrühren Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, dann abschütten. Den Grünkohl waschen, von den Strünken ziehen und in Salzwasser blanchieren. Eine Zwiebel in Würfel schneiden. Die Hälfte des Specks und die abgeschnittenen Schwarten in einem Topf auslassen, die Zwiebelwürfel dazu geben. Grünkohl ebenfalls dazu geben und ca. 20 Minuten weich kochen, dabei immer wieder Gemüsebrühe zugeben. Haferflocken zum Grünkohl geben damit eine Bindung entsteht. Majoran waschen, trocken schütteln und hacken. Grünkohl mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Den restlichen Speck in Scheiben schneiden und braten. Die weichgeschmorten Haxen aus dem Schmorsud nehmen, diesen pürieren, nach Wunsch passieren, Sahne zugeben und mit Senf abschmecken. Das Fleisch nach Wunsch vom Knochen nehmen oder am Knochen servieren. Die Kartoffeln stampfen und die restlichen Majoranblättchen und nach Wunsch ein wenig Butter zugeben. Fleisch mit Kartoffelstampf, Grünkohl und Sauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 07. Januar 2015