

# Schweinshaxe mit lauwarmem Krautsalat

## Für eine Schweinshaxe:

|                        |                           |                           |
|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 Schweinshaxe (750 g) | 1 EL grobes Salz          | 1/2 TL gemahlener Pfeffer |
| 1 TL ganzer Kümmel     | 1 Flasche dunkles Bier    |                           |
| Krautsalat             | 1 Kopf Weisskraut (800 g) | Bauchspeck, geräuchert    |
| 1/8 L Gemüsebrühe      | Weissweinessig            | Öl                        |
| 1 TL Senf              | 1 EL ganzer Kümmel        | 1 TL Salz                 |
| Pfeffer, grob gemahlen |                           |                           |

## Schweinshaxe:

Die Schweinshaxn kurz mit Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocknen. Die Haut mit einem scharfen Messer einritzen und dabei aufpassen, dass der Schnitt nicht bis ins Fleisch geht. Die Haxe mit den Gewürzen einreiben und auf einen Rost in das mit 180 °C vorgeheizte Backrohr geben. Unter dem Rost wird ein Blech, gefüllt mit etwas Wasser, eingeschoben. Die Schweinshaxn braucht jetzt ca 2 1/2 Stunden um gar zu werden. Immer wieder muss die Haxe mit dunklem Bier und dem gesammelten Saft unter der Haxe eingepinselt werden.

Sollte am Ende der Garzeit die Farbe noch nicht den gewünschten Grad erreicht haben kann die Haxe mit Hilfe der Grillfunktion unter ständiger Beobachtung gebräunt werden.

## Krautsalat:

Den Weißkohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Die äußeren Blätter entfernen und das Kraut mit einem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Das Kraut in eine weite Schüssel geben und großzügig mit Salz bestreuen. Das Kraut sollte nun 20 Minuten stehen. In der Zwischenzeit den geräucherten Speck je nach belieben in Streifen oder kleine Würfel schneiden und in der Pfanne langsam das Fett auslassen.

Die gewürfelten Zwiebel zum Speck in die Pfanne geben und glasig werden lassen.

Zum Schluss mit Essig und Brühe ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit Kümmel, Senf, Salz, Pfeffer und Öl die Marinade fertigstellen. Die Marinade über den Krautsalat gießen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Richtig gelesen, der Kohl wird nicht gekocht. Es ist vollkommen ausreichend, den Kohl mit der heißen Marinade zu übergießen und abgedeckt ziehen zu lassen.

Bei diesem bayrischen Klassiker darf das klassische Weißbier nicht fehlen.

NN am 10. April 2017