

Schweinshaxe mit Sauerkraut



Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinshaxen, Pökellake
800 g frisches Sauerkraut
150 ml Haxensud
50 ml Wasser
80 g Kasseler
Paprikagewürz, getrocknetes Zwiebelgewürz
Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Die Schweinshaxen drei Tage in Pökellake einlegen. Dann mit Paprikagewürz, getrocknetem Zwiebelgewürz, Salz und Pfeffer einreiben. Die Haxen auf einen Rost legen und im Backofen etwa zwei Stunden bei 140° Grad Umluft backen. Einen Becher mit Wasser in den Ofen stellen, damit die Haxen nicht austrocknen.

Die Flüssigkeit, die beim Backen austritt, auffangen. Das Sauerkraut mit dem aufgefangenen Haxensud und Wasser in einen Topf geben. Kasseler würfeln und dazugeben. Auf niedriger Stufe etwa zwei Stunden köcheln. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Alles zusammen servieren.

Tipp: Mini-Haxen verwenden und dazu Schmorkartoffeln und Gemüse servieren.

Rezept: Fleischerei Claas, Fotos: Kirstin Oelgemöller