

SCHWEINSHAXE MIT KARTOFFELKNÖDEL UND SAUERKRAUT



Zutaten für 4 Portionen

Schweinshaxe

- 2 grob gewürfelte Karotten
- 200 g grob gewürfelter Sellerie
- 1 grob gewürfelter Lauch
- 1 Zwiebel
- 1-2 Lorbeerblätter
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kümmel
- 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
- 4 kleine Schweinshaxen
- 300 ml Dunkles Bier
- Dunkler Soßenbinder

Sauerkraut

- 2 Tassen Speckwürfel
- 3 Pfund deutsches Sauerkraut aus Konserven (nicht abtropfen lassen)
- 4 Tassen Zwiebeln, fein gewürfelt
- 3 Teelöffel schwarzen Pfeffer
- Wacholderbeeren (optional)
- 1 großes Lorbeerblatt (optional)
- $\frac{1}{2}$ Tasse Apfelmus (optional)
- Kümmel (optional)
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser

Kartoffelknödel

1 kg bissfeste Kartoffeln

ca. 150 g Mehl

2 Eier

2 Esslöffel fein gehackte Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.
2. 2,5 Liter Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürze hinzufügen und nochmal aufkochen lassen.
3. Das Fleisch in das kochende Wasser legen und auf niedriger Hitze ca. eine Stunde und 15 Minuten kochen lassen. Den Schaum, der zu Beginn entsteht abschöpfen.
4. Das Fleisch aus dem Wasser nehmen und die Kruste mit einem Messer einschneiden. Die Schweinshaxen in einen Bräter legen und für 60 bis 90 Minuten braten. Während der ersten halben Stunde das Fleisch mit dunklem Bier begießen. Während der letzten 10 Minuten den Grill einschalten, damit das Fleisch knusprig wird. Wenn nötig Wasser von der Brühe hinzufügen.
5. Für das Sauerkraut den Speck in einer großen Pfanne erhitzen bis er knusprig ist. Den Speck aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
6. Die Zwiebeln in der gleichen Pfanne anbraten.
7. Sauerkraut in die Pfanne geben. Pfeffer, knusprigen Speck und die optionalen Zutaten hinzugeben.
8. Genug Wasser hinzugeben um das Sauerkraut abgedeckt eine Stunde bei mittlerer Hitze köcheln zu lassen. Zu Beginn $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser hinzugeben und dann alle 10 Minuten umrühren und mehr Wasser hinzufügen wenn die Mischung zu trocken wird.
9. Für die Knödel die Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, abkühlen lassen und die Kartoffeln anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier, eine Prise Muskat, Salz und $\frac{2}{3}$ des Mehls hinzugeben und kneten bis ein luftiger Teig entsteht. Wenn nötig noch mehr Mehl hinzufügen.

10. Mit gemehlten Händen den Teig formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und ohne Deckel bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
11. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und den Bratensaft mit Bier oder Wasser lösen. Wenn nötig Soßenbinder hinzufügen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
12. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und das Fleisch zusammen mit den Knödeln, dem Sauerkraut und der Bratensoße servieren. Mit Petersilie garnieren.

Notiz

Das Oktoberfest findet jedes Jahr 16 - 18 Tage in München statt. Es ist das größte (öffentliche) Fest der Welt, das jedes Jahr über 6 Millionen Besucher (72% Bayern und 15% Touristen) anzieht. Das Fest beginnt traditionell am ersten Samstag nach dem 15. September und endet am ersten Sonntag im Oktober. Wenn der erste Sonntag im Oktober der 1. oder 2. Oktober ist, wird das Fest bis zum 3. Oktober (Tag der Deutschen Einheit) verlängert. Das Fest in München besteht aus viel Bier und Essen, das in großen Zelten verschiedener Brauereien, Restaurants und anderen Einrichtungen serviert wird. Schweinshaxe mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut ist eines der berühmtesten Speisen auf dem Oktoberfest. Auf dem Oktoberfest treten Bands auf, die traditionelle bayerische, aber auch moderne Musik spielen. Um der Tradition gerecht zu bleiben, tragen viele Besucher traditionelle Bayerische Kleidung. Die Männer tragen Lederhosen und die Frauen tragen Dirndl. Viele Fahrgeschäfte bieten den Besuchern ein zusätzliches Erlebnis. (z.B. Riesenrad, Achterbahnen und viele mehr)