

Andi Schweiger
Schweinshaxe mit gedünstetem Spitzkraut**Donnerstag, 30. September 2021**
Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche

Zutaten:**Für die Haxe:**

4	Schweinhaxen à 400-450 g
etwas	Salz
1 TL	Pfeffer aus der Mühle
etwas	dunkles Bier nach Belieben

Für das Spitzkraut:

1 TL	Senfkörner
1 TL	Dijon-Senf
1 TL	körnigen Pommery-Senf
1 TL	süßen Senf
400 g	Spitzkohl
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
1 Msp.	Cayennepfeffer

Außerdem:

4	Laugenstangen
---	---------------

Zubereitung:

Bitte beachten: Die Haxen werden bereits am Vortag vorbereitet.

1. Am Vortag die Schweinshaxen in einen Bräter einlegen, mit kaltem, gesalzenen Wasser aufgießen. Zugedeckt und kühl über Nacht stehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Schweinshaxe abwaschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Haxenhaut mit einem scharfen Messer zuerst von oben nach unten und dann quer im Abstand von etwa 3 cm einschneiden, so dass ein Rautenmuster auf der Haut entsteht.
5. 1 EL Salz und Pfeffer vermischen und die Haxen von allen Seiten damit einreiben.
6. Die Schweinshaxen auf ein Backofengitter geben und in die mittlere Schiene des Ofens schieben. In die untere Schiene ein tiefes Backblech geben und so viel Wasser angießen, dass das Blech zu etwa $\frac{3}{4}$ mit Wasser befüllt ist. So im Ofen die Haxen ca. 2,5 Stunden garen.
7. Während des Garens die Haxen immer wieder mit Wasser oder dunklem Bier bepinseln.
8. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur des Backofens auf 200 Grad erhöhen.

9. Für das Spitzkraut die Senfkörner im Mörser grob mahlen, in einem Topf mit Wasser kurz aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, Senfkörner kurz quellen lassen, dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
10. Die 3 Senf-Sorten vermischen und die Senfkörner untermischen.
11. Das Spitzkohl waschen, putzen. Die Blätter ablösen, evtl. harte Strunkteile ausschneiden. Spitzkohlblätter in feine Streifen schneiden.
12. Die Schalotten und den Knoblauch schälen.
13. Die Schalotten in Ringe schneiden, die Knoblauchzehe ganz fein hacken.
14. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch anschwitzen.
15. Spitzkohlstreifen dazugeben und durchschwenken, sodass er eben nur zusammenfällt.
16. Etwas von der Senfmischung untermischen und mit Salz und Cayennepfeffer das Kraut abschmecken.
17. Zum Anrichten eine ganze Schweinshaxe auf den Teller legen und das Spitzkraut dazugeben. Dazu eine Laugenstange reichen.

Pro Portion: 975 kcal / 4080 kJ
38 g Kohlenhydrate, 90 g Eiweiß, 51 g Fett