

Geschmorte Schweinshaxn mit Speckkrautsalat und Semmelknödel

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

Philipp Keller

Kiliani-Volkfestzelt, Würzburg

Zutatenliste für die Geschmorte Schweinshaxn

5 Karotten | 1 Stange Lauch | 1 Stück Sellerie | 3 Zehen Knoblauch | 50g Ingwer | 2 Schweinehaxen á 1100g Frischgewicht (beim Metzger vorbestellen) | Salz und Pfeffer | 1 l Brühe | Bier

Zubereitung der Geschmorten Schweinshaxn

- 1 Den Ofen auf 220° C vorheizen.
- 2 Karotten, Lauch, Sellerie, Knoblauch und Ingwer waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine feuerfeste Form geben.
- 3 Die Schweinehaxen mit Salz und Pfeffer einreiben und auf das Wurzelgemüse betten. Für ca. 50 Minuten bei 220 °C in den Ofen geben. Dann für ca. 1 ½ Stunden auf 175° C weitergaren. Das Gemüse immer wieder mit Brühe und Bier übergießen und ablöschen.

Zutatenliste für den Speckkrautsalat

1 Kopf Weißkohl | Essig | Öl | Salz und Pfeffer | Zucker | 100 g Speck in Scheiben

Zubereitung des Speckkrautsalats

- 1 Den Weißkohl in feine Streifen schneiden. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und ziehen lassen.
- 2 Speck würfeln und in einer Pfanne kurz resch anbraten und zugeben.

Zutatenliste für die Semmelknödel

4 Stück alte Kipf / Brezen | 500 ml Milch | 50 g Butter | Salz und Pfeffer | Muskatnuss | 2 Stück Schalotten oder rote Zwiebeln | 1 Bund Petersilie | 4 Eier | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung der Semmelknödel

- 1 Die alten Kipf in Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2 Milch mit Butter, Salz, Pfeffer sowie etwas Muskatnuss abschmecken und erwärmen. Schalotten in feine Würfel schneiden, Petersilie hacken und zugeben.

3 Alles zusammen in der Schüssel ziehen lassen, gleichmäßig durchkneten und die Masse abschmecken. Danach je Kipf ca. ein ganzes Ei zugeben, vermengen und zu Knödel formen.

4 Die Knödel in kochendes, gesalzenes Wasser geben und auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

5 Zum Schluss die Haxen aus der Form nehmen. Die Soße durch ein grobes Sieb gießen und in einem Topf erwärmen und abschmecken. Tipp: Vor dem Abgießen nach Belieben Aromaten wie frischen Thymian oder Rosmarin in das Sieb geben. Auch kann man die Soße noch mit Maisstärke abbinden.

Guten Appetit!

TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek



kupsch Frischemarkt Kochmagazin