



Schweinshaxen mit Krautsalat

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Braten im Ofen: ca. 2 Std. 50 Min.
Für ein weites Bratgeschirr

2 EL Bratbutter

4 Schweinshaxen
(je ca. 500 g),
beim Metzger vorbestellt

1½ TL Salz

wenig Pfeffer

2 Zwiebeln, in Schnitzen

6 Knoblauchzehen

1½ EL Akazienhonig

2½ dl Weissbier

1 TL Fleischbouillonpulver

wenig Rapsöl

250 g Weisskabis,
fein gehobelt

½ TL Kümmel

250 g Rotkabis, fein gehobelt

5 EL Kräuterweinessig

4 EL Rapsöl

1 Bund glattblättrige Petersilie,
fein geschnitten

1 TL Salz

1 — Braten im Ofen: Bratbutter im Bratgeschirr in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch würzen, ins Bratgeschirr legen, ca. 20 Min. anbraten. Hitze auf 160 Grad reduzieren.

2 — Zwiebeln, Knoblauch und Honig neben dem Fleisch verteilen. Bier dazugliessen, Bouillonpulver begeben, ca. 2½ Std. braten. Fleisch von Zeit zu Zeit mit Flüssigkeit übergiessen.

3 — Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Weisskabis und Kümmel ca. 5 Min. dämpfen, herausnehmen. Rotkabis und alle restlichen Zutaten daruntermischen.

Dazu passen: Semmelknödel.

Portion: 558 kcal, F 33 g, Kh 19 g, E 44 g