



Oktoberfest-Schweinshaxe mit Brezenknödel

Zutaten:

4 Schweinshaxen (Keule)
4 EL Rapsöl
je 120 g Lauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren
¼ l Fleisch- oder Gemüsebrühe
½ l Kalbsfond
Salz, Pfeffer
1 TL Majoran
½ TL Paprikapulver

Topping:

¼ l Malzbier
50 g flüssige Butter
1 TL Knoblauch gerieben

Knödel:

8 altbackene Brezen oder 6 altbackene Laugenstangen (gewürfelt)
100 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
1 TL Olivenöl
4 Eier (L)
1/8 l Milch
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Haxen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver gut einreiben, anschließend in heißem Rapsöl rundum anbraten. Lauch säubern, Karotten, Sellerie, Zwiebeln schälen, alles in grobe Würfel zerteilen, zur Haxe geben, kurz mit anrösten, Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder und Majoran zugeben, mit Brühe und Kalbsfond angießen, im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 80 Minuten braten. Zum Ende der Bratzeit mehrmals mit der Mischung aus Malzbier, Butter und Knoblauch bepinseln.

Die Laugenwürfel mit angeschwitzten Zwiebelwürfeln, Eiern, Schnittlauch, Petersilie und erhitzter Milch gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse Knödel formen, in leicht sprudelndem Salzwasser ziehen lassen, bis diese obenauf schwimmen. Haxe anrichten, Soße abseihen und rundum angießen, Knödel daneben setzen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten (ohne Garzeit Backofen)