



## Oktoberfest-Schweinshaxe mit Brezenknödel und Apfelsauerkraut

### Zutaten (für vier Personen)

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

### Apfelsauerkraut:

800 g Sauerkraut (Konserven)  
1 Apfel  
¼ l Apfelsaft  
¼ TL Kümmel  
2 Lorbeerblätter  
2 Wacholderbeeren  
1 EL Butterschmalz

### Knödel:

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

### Zubereitung (circa 40 Minuten - ohne Garzeit Backofen)

Haxen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver gut einreiben, anschließend in heißem Olivenöl rundum anbraten. Lauch säubern. Karotten, Sellerie, Zwiebeln schälen, alles grob würfeln, zur Haxe geben, kurz mit anrösten. Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder und Majoran zugeben, mit Brühe und Malztrunk angießen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 80 Minuten braten.

Sauerkraut im Topf erhitzen, Apfel dazu reiben und mit Apfelsaft angießen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben, dünsten lassen. Zum Schluss Kümmel zufügen.

Die Laugenwürfel mit angeschwitzten Zwiebelwürfeln, Eiern, Schnittlauch, Petersilie und erhitzter Milch gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Von der Masse Knödel formen und diese in leicht sprudelndem Salzwasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Das Sauerkraut auf flachem Teller anrichten und die Haxe daraufsetzen. Die Soße abseihen und rundum angießen, Knödel daneben anrichten.