Schweinshaxe

Zubereitet mit: Knorr

ca. 160 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel, ganz
- Jodsalz
- 1200 g kleine Schweinshaxen (2 Stück je ca. 600 g)
- 400 g Weißkohl (Weißkraut)
- 40 g Speck (geräuchert)
- 10 g Gänseschmalz (1 EL)
- 1 TL Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon mit Rind 6,5L Glas
- 1 EL Weißweinessig
- 4 Stk. PFANNI Semmelknödel (im Kochbeutel)
- 1 Topf KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	5402 kJ
Energie (Kilokalorien):	1290 kcal
Fett:	72 g
davon gesättigte Fettsäuren:	27 g
Kohlenhydrate:	64 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	8,3 g
Eiweiß:	91 g
Salz:	5,3 g

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren. 4 l Wasser in einen großen Topf geben, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, 1/2 TL Kümmel und 2 TL Salz zugeben. Zum Kochen bringen und kurz aufkochen. Schweinshaxen zugeben und bei schwacher Hitze 90 Minuten ziehen lassen.

2. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Fertig gegarte Schweinshaxen aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ca. 60 Minuten im Ofen knusprig braten, dabei einmal wenden.

3. Wenn die Haxen im Ofen sind, Weißkohl putzen, Strunk entfernen und den Kohl in dünne Streifen schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

4. In einem Topf das Schmalz zerlassen. Speck zufügen, mit Mehl bestäuben und den Speck unter Rühren knusprig anbraten. Mit Zucker bestreuen und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen. Kraut zugeben und 1 - 2 Minuten mitschmoren. KNORR Rinds Bouillon in 125 ml Wasser auflösen, zum Kraut geben, Essig zufügen. 1/2 TL Kümmel zum Kraut geben und alles abgedeckt ca. 35 Minuten bei schwacher Hitze garen. Deckel entfernen und das Kraut weitere 5 - 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen, bis es weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und evtl. Essig abschmecken.

5. Ca. 25 Minuten vor Ende der Garzeit 4 der Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten.

6. Für die Bratensauce KNORR Sauce Pur mit dem Schneebesen in 250 ml heißes, aber nicht mehr kochendes Wasser sorgfältig einrühren. Sauce aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Haxen mit Kraut, Semmelknödeln und Bratensauce anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Vorderhaxen wiegen bis zu 1 kg pro Stück. Hinterhaxen sind kleiner, so brauchen sie weniger Platz im Topf und sind praktischer, wenn Sie mehrere Haxen garen wollen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 90 min Backzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen