Schweinshaxe auf Ukrainisch

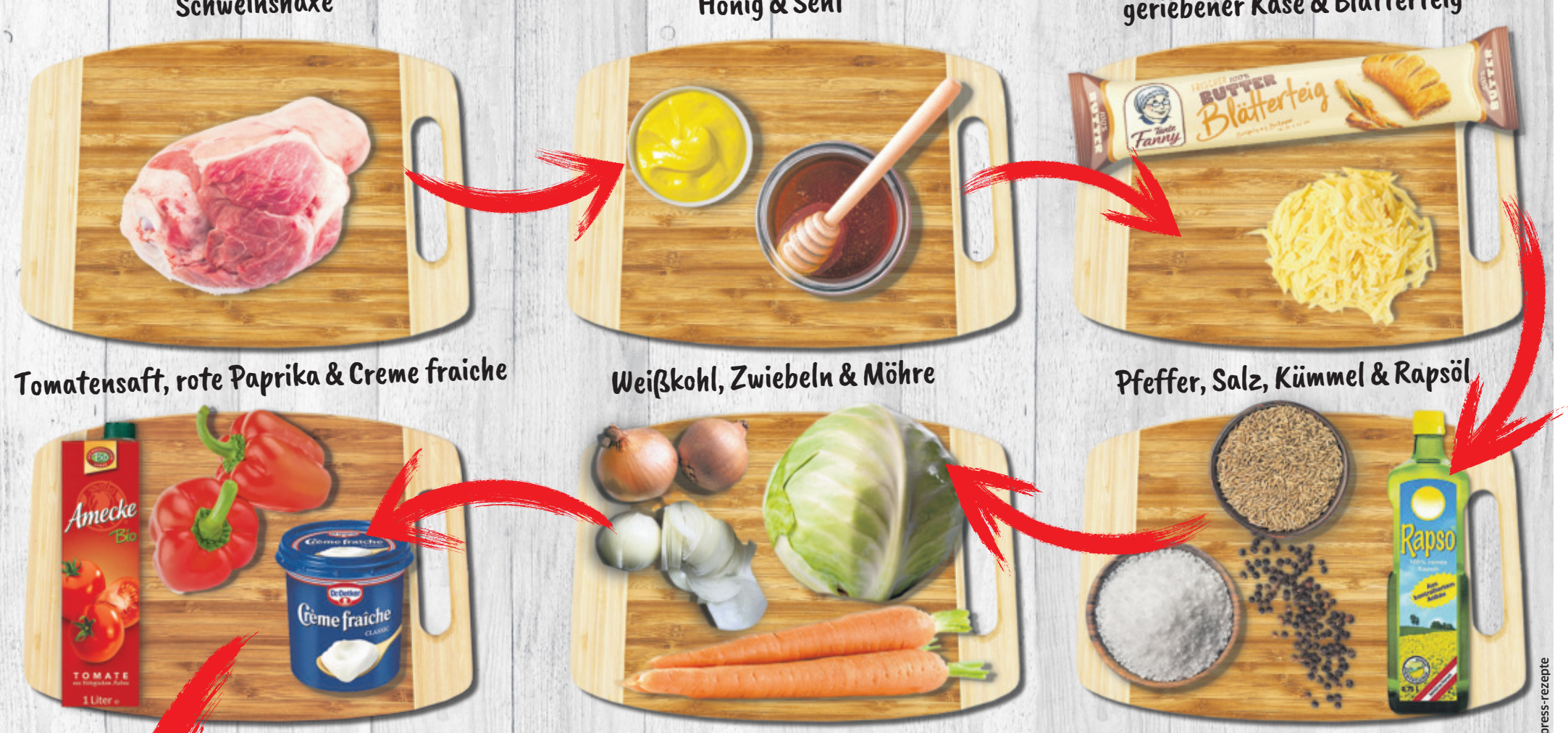




Oktoberfestzeit ist Schweinshaxenzeit. Dieses Jahr darf wieder in den Zelten in München gefeiert werden, aber manchem steht gar nicht so recht der Sinn danach, angesichts der angespannten Lage in der Welt. Aber das Oktoberfest ist ein Spektakel für Menschen aus aller Herren Länder, die friedlich miteinander feiern und essen. So viele Ukrainer sind vor dem Krieg zu uns geflohen, kochen wir doch mal etwas Ukrainisches. Diese Haxn ist auf jedem privaten Oktoberfest sicher der Renner.

■ Zutaten **Portionen: 2**

1	Schweinshaxe
Je 10 g	Honig und Senf
50 g	geriebener Käse (Pizzakäse o. Ä.)
600 g	Blätterteig
Etwas	Pfeffer, Salz, 1,5 TL Kümmel und 2 TL Rapsöl
1	kleiner Weißkohl und 2 Zwiebeln
Je 1	Möhre und rote Paprika
100 ml	Tomatensaft und 200 g Creme fraiche



Zubereitung: So wird's gemacht

■ **Haxe** abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit **Salz und Pfeffer** gut würzen. Haxe mit dem Messer einstechen.

■ **Honig und Senf** vermischen, Haxe mit dieser Marinade einreiben. Für 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

■ **Haxe** aus dem Kühlschrank holen, noch ein paar Schnitte machen, in diese etwas vom dem **geriebenen Käse** drücken.

■ Fleisch in **Blätterteig** einwickeln. Wer keinen zur Hand hat, kann die Haxe auch in **Alufolie** wickeln. Bei 180 Grad für 3,5 Stunden in den Backofen geben.

■ In der Zwischenzeit den Kohl vorbereiten. **Weißkohl** in ca. 1 Zentimeter große Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. 1 TL **Salz** hinzufügen, Kohl schön mit den Händen massieren.

■ **Rapsöl** in eine tiefe Pfanne geben. **Zwiebeln und Möhre** in Stücke schneiden, im Öl sanft anbraten. Eine Prise Salz zufügen. Mit Deckel abdecken. Wenn die Zwiebeln weich sind, einen Schuss Wasser zufügen.

■ **Kohl** dazu geben, mit **Kümmel** würzen. Hitze runterdrehen und 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Sollte es in der Pfanne zu trocken werden, etwas Wasser zugeben.

■ **Rote Paprika** in Streifen schneiden und für fünf Minuten mitkochen.

■ **Tomatensaft** vorsichtig in einer kleinen Pfanne erwärmen. **Creme fraiche** einrühren, mit **Salz und Pfeffer** kräftig abschmecken. Dann zum Kohl-Zwiebelmix geben, gut durchrühren. Mit Deckel 30 bis 40 Minuten durchziehen lassen.

■ **Haxe** aus dem Blätterteigmantel bzw. der Alufolie holen und nochmal kurz im Backofen übergrillen. Mit dem **Kohl** servieren.

Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte



Das Küchen-Lexikon

Köstliches vom Unterschenkel

Als Hachse – oder im Süddeutschen Haxe – wird der Unterschenkel vom Schwein (auch als Eisbein bekannt und in Köln als Hämmche) zwischen Knie und Fuß bezeichnet.

Haxe gibt es auch vom Kalb, Lamm und Rind. Die klassisch bayerische Zubereitungsart ist das Schmoren in Biersud und das anschließende Grillen für die knusprige Kruste. Diese wird zuvor rautenförmig eingeschnitten und mit Gewürzen bestrichen. Kümmel gehört dabei eigentlich in jede Gewürzmischung für eine zünftige Haxe.



Als Beilagen gibt es traditionell Sauerkraut oder Krautsalat und Kartoffeln oder Kartoffelknödel und eine deftige Biersauce. Kalt schmeckt das Fleisch auf Bauernbrot oder einer Laugenbrezel mit etwas Senf.

Haxen sind eine beliebte Speise beim Oktoberfest in München (läuft noch bis zum 3. Oktober).