

Pellkartoffeln Rezepte

Schweinshaxen Mit Pellkartoffeln

Gattung: Fleischgerichte, Fleisch, Gemüse, Pikant, Restaurant

Zutaten	
1 große Schweinehaxe (Eisbein)	1 Ei
ca. 1.200 g	1 cl Weinbrand
120 g Schnitzelfleisch	2 Bd. Suppengrün
120 g grüner Speck	1/4 Liter Malzbier
50 g fr. Waldpilze od. -Champignons	50 g Schwarzbrot (feingerieben)
50 g süsse Sahne	8 Pimentkörner
5 g Pistazien	4 Lorbeerblätter
Salz	1 Teel. Kümmel (flachgestrichen)
Pfeffer	0,10 Liter Fleischbrühe (Instant)
Möhrenflan	
250 g Möhren	Salz
50 g süsse Sahne	Piment (gemahlen)
2 Eier	
Beilagen	
500 g Weißkohl (feing geschnitten -oder geraspelt)	600 g kleine Pellkartoffeln
50 g Speck (ohne Fett)	50 g Butter
20 g Bienenhonig	50 g geriebene Semmel
1 Essl. Apfelessig	1 Prise Majoran
0,10 Liter Fleischbrühe (Instant)	Salz
1 Bd. glatte Petersilie, -feingehackt	1 Stopfnadel, farbl. -Küchengarn

Vorbereitung: Haxe vom Röhrenknochen befreien.

Zubereitung der Füllung: Schnitzelfleisch und grünen Speck in Küchenmaschine zerkleinern, mit Salz und Pfeffer - Ei und Weinbrand mischen. Die gehackten Pistazien und die geviertelten Pilze in die Masse einarbeiten, mit flüssiger, süßer Sahne abziehen - alles sehr gut umheben, nicht umrühren, abschmecken.

Das gesäuberte Schweinefüßchen mit der Farce füllen, sorgfältig alle Ecken stopfen, damit keine Hohlräume bleiben, zunähen. Die fertige Haxe wird später wie eine Pastete aufgeschnitten und serviert.

In einem Schmortopf oder Bräter grob gewürfeltes Suppengemüse ausbreiten, Piment, Lorbeerblätter und Kümmel einarbeiten, 0,1 l Brühe zugeben - gefülltes Schweinefüßchen darauf legen und in den vorgeheizten Backofen. Bei 180GradC für 30 Minuten anbraten, danach Hitze auf 150GradC reduzieren, Braten ca. 1 1/2 Stunden garen lassen.

Zwischendurch häufig mit Malzbier und Soße begießen.

Möhrenflan: Die geputzten, grob geschnittenen Möhren in Salzwasser garen, kurz in Eiswasser abschrecken und pürieren. Eier und Sahne unterziehen, mit etwas geriebenem Muskat würzen - in gebutterte Förmchen füllen und im Wasserbad bei 90GradC 30 Minuten pochieren.

Die kleinen Kartoffeln garen, pellen und warmstellen.

Der Weißkohl: Weißkohl kleinschneiden, Speckwürfel in großer Pfanne glasig dünsten - Kohl dazugeben, mit Honig, einem El. Apfelessig und Salz würzen, mit 0,1 l Fleischbrühe ablöschen und ca. 6 bis 8 Minuten gardünsten, gehackte Petersilie untermischen.

In der Zwischenzeit Schweinefüßchen herausnehmen, warmstellen. Bratenfond und Suppengemüse durch ein Sieb in einen Soßentopf passieren, aufkochen, mit geriebenem Schwarzbrot abbinden, abschmecken.

Sandkartoffeln: Butter in der Pfanne erhitzen - darauf achten, dass sie nicht zu dunkel wird und bitter schmeckt - Pellkartoffeln darin schwenken, mit Salz und Majoran würzen. Mit geriebener Semmel bestreuen und goldgelbe Farbe nehmen lassen.

Servieren: Gefülltes Schweinefüßchen in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern im Soßenspiegel einsetzen, mit Flan, Kohl und Kartoffeln anrichten. -

Dazu ein kühles Bier und einen klaren Schnaps trinken.