



## Gekochte Schweinshaxe in Sauerkraut mit Salzkartoffeln

Die Haxen waschen trocken tupfen, salzen und pfeffern.

In einem größeren und etwas höheren Topf das Sauerkraut mit Wasser aufgießen, den Kümmel, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und den Brühwürfel und die Schweinshaxen hineingeben, mit Deckel ca. 1 - 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Etwa eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit der Haxen die Kartoffeln schälen, halbieren und dann in Salzwasser garen.

Die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt entfernen. Die Haxen auf Tellern mit Sauerkraut und Kartoffeln anrichten.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 1 Std. 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe

### Zutaten für 4 Portionen:

<b>4 Stück(e)</b>	Schweinshaxe(n), vordere, oder eine Hinterhaxe
<b>n. B.</b>	Salz
<b>n. B.</b>	Pfeffer, schwarz aus der Mühle
<b>2 gr. Dose/n</b>	Sauerkraut
<b>4 Tasse/n</b>	Wasser
<b>2 TL, gehäuft</b>	Kümmel, ganz
<b>2 kleines</b>	Lorbeerblatt, frisch oder getrocknet
<b>12</b>	Pfefferkörner, schwarz
<b>2 Würfel</b>	Brühe, fette
<b>12 m.-große</b>	Kartoffel(n), fest kochend

**Verfasser:** aveffer