

# DAS HOFBRÄUHAUS PRÄSENTIERT:

## Schweinehaxen mit Reiberknödel für vier Personen

### Zutaten Schweinehaxen:

4 St. Schweinehaxen von 1000g - 1200g  
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
getrockneter Majoran, ganzer Kümmel

### Zutaten Soße:

2 St. Metzgerzwiebeln, 2 St. Karotten  
1 St. Knollensellerie, Lauchgrün von einem Lauch  
Petersilienstengel, 2 St. Knoblauchzehen, angedrückt  
1 El. Tomatenmark, 2 Fl. Hofbräu Bier Dunkel, etwas Wasser

### Zutaten Reiberknödel:

900g geriebene Kartoffeln, trocken ausgedrückt von „vorwiegend festkochenden Kartoffeln“  
100g gekochte, geschälte und gepresste Kartoffeln von „vorwiegend festkochenden Kartoffeln“  
2 St. Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, Kartoffelstärke

### Vorbereitung:

Die Gewürze in einem Mörser vermengen und damit die vier Schweinehaxen gut einreiben. Das Marktgemüse waschen, schälen und in 2cm große Stücke schneiden.

### Zubereitung der Schweinehaxen, wenn Sie ein besonders Saftiges Erlebnis haben wollen:

Heizen Sie Ihren Backofen auf 130°C vor. Legen Sie die vier Haxen mit der Schwarte nach unten in eine Bratreine und geben gerade so viel heißes Wasser hinzu, dass die Schwarte darin eingetaucht ist. So die Haxen eine halbe Stunde in den vorgeheizten Backofen geben. Entnehmen Sie die Haxen nach der halben Stunde und gießen Sie das Wasser ab. Nehmen Sie nun etwas Öl oder Butterschmalz und rösten Sie in der Bratreine auf einer Herdplatte das Marktgemüse an, bis es Farbe bekommt. Geben Sie das Tomatenmark hinzu, löschen Sie mit einer halben Flasche Hofbräu Bier Dunkel ab, und lassen diese einreduzieren. Wiederholen Sie dies noch ein zweites Mal.

Danach legen Sie die vier Haxen mit der Schwarte nach oben in die Bratreine und gießen mit der zweiten Flasche Hofbräu Bier Dunkel an. Geben Sie nun die Haxen in der Bratreine in den Backofen zurück und lassen Sie diese 8 - 10 Stunden bei 85°C am besten über Nacht langsam garen. Die Haxen sind soweit, wenn sie sich ohne hängen zu bleiben von einer Fleischgabel wieder abstreifen, die Sie an der dicksten Stelle einstechen. Damit die Schwarte nun so richtig kross wird, müssen Sie zum Schluss die Oberhitze bei ca. 220°C oder - je nach Gerät - den Grill nach Empfehlung des Herstellers einschalten. Setzen Sie dazu die Haxen auf das Ofengitter um und schieben Sie sie wieder für 10 - 15 Minuten in den Backofen. Vergessen Sie nicht ein Auffangblech darunter zu stellen.

### Zubereitung der Schweinehaxen, wenn es etwas schneller gehen muss:

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor. Gehen Sie mit den Schweinehaxen wie oben beschrieben vor. Gießen Sie nach einer halben Stunde das Wasser ab. Drehen Sie die Schwarte nach oben, geben Sie nur das Marktgemüse mit Tomatenmark zu und begießen Sie die Haxen mit einer Flasche Hofbräu Bier Dunkel. Übergießen Sie die Haxen während der restlichen Garzeit von ca. 60 - 70 Minuten immer wieder mit der zweiten Flasche Hofbräu Bier Dunkel, bevor alle Flüssigkeit reduziert ist. Testen Sie nun den Garpunkt mit der Fleischgabel wie oben beschrieben. Ist dieser perfekt, sind die Haxen zum Krossen bereit.

### Zubereitung der Soße:

Passieren Sie den Fond aus der Bratreine durch ein grobes Sieb in einen Topf. Binden Sie diesen mit etwas angerührter Kartoffelstärke oder einer Mehlschwitze. Kochen Sie diese aus und schmecken nach Belieben mit etwas Salz, Pfeffer, den Knoblauchzehen (mitziehen lassen) und Kümmel ab. Passieren Sie die Soße nun durch ein feines Sieb und Ihrem Soßengenuss steht nichts mehr im Weg.

### Zubereitung der Reiberknödel:

Kochen Sie einen kleinen Teil der Kartoffeln mit Schale (im Verhältnis 1 Teil gekochte Kartoffeln zu 9 Teile rohe Kartoffeln). Schälen und pressen Sie die Kartoffeln, wenn sie weich sind. Schälen Sie den größten Teil der rohen Kartoffeln und reiben Sie diese auf einer Kartoffelreibe. Pressen Sie anschließend die Flüssigkeit aus. Mischen Sie nun beide Kartoffeln. Auf 1 kg Masse 2 Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Muskat, sowie Kartoffelstärke untermischen. Es sollte eine gut zu verarbeitende, feste Masse entstehen, aus der Sie die Knödel formen.

Kochen Sie Salzwasser einmal auf, drehen Sie die Herdplatte auf eine niedrigere Stufe und geben Sie jetzt die Knödel in das Wasser. Lassen Sie die Knödel ziehen, bis sie an die Oberfläche kommen. Fertig

Ich wünsche Ihnen einen guten und gesegneten Appetit beim Genuss unserer / Ihrer Schweinehaxe mit Reiberknödel und einem schönen, kühlen, süffigen Bier Ihrer Wahl.

Martin Rosenbaum,  
Bankettleiter des Hofbräuhauses München

