

# Schweinshaxenwafel auf Sauerkraut

## Zutaten für 4 Personen:

### Zutaten :

- 4 Schweinshaxen
- 250 g Sauerkraut
- 400 g Kartoffeln
- Zwiebeln, Kartoffelmehl
- 1 Glas Riesling

### Beilage:

- Grüner Salat, Möhren, Kirschtomaten
- 2 dl Fleischkraftbrühe

### Zubereitung:

#### Schweinshaxen:

Die Schweinshaxen mit dem Gemüse ca. 4 Stunden kochen, entbeinen und zur Seite stellen

#### Sauerkraut:

Zwiebeln im Gänsefett bräunen. Dann das Sauerkraut darin kochen. Ein Glas Riesling und die Gewürze hinzufügen und dann ca. 3 Stunden langsam kochen lassen. Die Schweinshaxen in Würfel von ca. 1 cm schneiden. Die Kartoffeln in 1 mm dicke Streifen schneiden, ein Suppenlöffel Kartoffelmehl hinzumischen. Die Kartoffeln rosettenartig in eine nicht anhaftende Kuchenform legen, das Sauerkraut auf den Kuchenformboden legen und mit den Schweinshaxenwürfeln füllen, Die Kartoffelrosette dann schließen.. Die Kartoffelwafel in der Kuchenform in einer geölten Bratpfanne 10 Minuten pro Seite bei 200° C kochen. Auf einem Küchenpapier austropfen lassen. Den Kartoffelwafel in die Mitte des Tellers legen und mit 4 Löffel Sauerkraut garnieren. Als letztes die halbe Kirschtomate darauf legen. Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen als Begleitung ein Riesling REBGARTEN 1997, vom Pfaffenheimer Winzergenossenschaftskeller zu trinken.

Guten Appetit!

Dieses Rezept der Schweinshaxenwafel auf Sauerkraut ist eine Spezialität vom Restaurant Le Moschenross in Thann.

