

Haxen ungarisch



Zutaten für 4 Portionen

- 2 Eisbeine (*bei uns erhältlich*)
- etwas Salz und Pfeffer
- 4 EL Schweineschmalz (*bei uns erhältlich*)
- 2 Zwiebeln
- 500 g Sauerkraut (*bei uns erhältlich*)
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- etwas Kümmel, Bohnenkraut und Majoran
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Wasser
- 1 Paprikaschote
- 4 Tomaten
- etwas Knoblauch

Zubereitung

Haxen in Stücke teilen, salzen und pfeffern. Im Fett anbraten und anschließend heraus nehmen. Im verbliebenen Fett die gehackten Zwiebeln goldgelb dünsten. Sauerkraut, die übrigen Gewürze und Fleisch hinzufügen; in 60 - 90 Minuten gar dünsten, ab und zu Wasser und Wein angießen. In den letzten 20 Minuten die zerkleinerte Paprikaschote und die geschälten, geviertelten Tomaten mitdünsten.

Dazu Empfehlen wir deftiges Sauerkraut (fertig bei uns erhältlich).

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit

