



Schweinshaxe mit Spitzkohl und Schupfnudeln

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schweinehaxe	600 g
Salz	
Spitzkohl	1 St.
Öl	2 EL
Schupfnudeln	800 g
Butter	3 EL
Schnittlauch, frisch	10 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schweinehaxe mit Marinade in einen Bräter setzen und mit geschlossenem Deckel ca. 30–40 Min. im Ofen garen. Dabei gelegentlich mit Marinade übergießen. Es ist wichtig, dass ständig ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. Falls notwendig Wasser zugeben.
2. Inzwischen in einem Topf Salzwasser zugedeckt aufkochen. Spitzkohl vierteln, äußere unschöne Blätter entfernen und Strunk entfernen. Kohlviertel in sehr feine Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.
3. Spitzkohl im kochenden Salzwasser ca. 3 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und trocken schleudern. Zum Abtropfen beiseitestellen.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Schupfnudeln mit etwas Salz ca. 5–7 Min. goldbraun und kross braten. Dabei nur gelegentlich schwenken. Anschließend 1 EL Butter zugeben und durchschwenken.
5. Inzwischen im gleichen Topf 2 EL Butter auf niedriger bis mittlerer Stufe schmelzen und darin Spitzkohl ca. 2 Min. warm rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
6. Haxe aus dem Ofen nehmen, portionieren und Fleischstücke in der Marinade wenden. Schweinehaxe mit Spitzkohl und Schupfnudeln auf Tellern anrichten und mit etwas von der Marinade beträufelt und Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	719 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	19 g