



Chabiseintopf mit Schweinshaxen

Ein so richtig währschäftes Eintopfgericht für die kalte Jahreszeit. Der im Winter allgegenwärtige Chabis liebt es, sehr lange geschmort zu werden, hab ihn zwar nicht gefragt, ob dem so ist, aber dabei entwickelt er einen schönen runden Geschmack, zu dem ein mitgeschmortes, gesalzenes Wädli wunderbar passt. Der Chabis liebt auch intensive Gewürze wie Kümmel, Wacholder, Senf und Lorbeer, deren Geschmäcker sich beim Schmoren erst so richtig schön entfalten. Grob geschnittene Rüebeli setzen nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich einen schönen Kontrast.

Dieser Eintopf lässt sich gut vorkochen und vor dem Genuss nochmals aufwärmen. Er wird dabei eher noch besser.

Zutaten (2 'gute' Portionen)

1kg	Chabis
2	Schweinshaxen gesalzen (ca. 650g)
2	Rüebli
5	kleine Kartoffeln Amandine
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
10	Wacholderbeeren
3-4	Lorbeerblätter
1Tl	Senfpulver
1Tl	Kreuzkümmel
2dl	kräftige Hühnerbouillon
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Chabis halbieren, den Strunk und die dicksten Blattkiele wegschneiden. Rüebli in grobe

Stücke schneiden. Zwiebel sehr grob hacken. Alles zusammen in nicht zu knapp Bratbutter unter häufigem Wenden ca. 5 Minuten andünsten, ohne dass der Chabis Farbe annimmt.

Knoblauch grob hacken und zusammen mit den anderen Gewürzen zum Chabis geben. Mit der Bouillon übergießen. Gut vermischen.

Die Schwarte der Schweinshaxen viermal durchschneiden, damit sich die Haxen beim Schmoren nicht zu sehr zusammenziehen. Haxen in Bratbutter leicht anbraten, auch auf den Schwartenseiten. Zum Chabis geben und alles zusammen 1 Stunde zugedeckt leicht köchelnd schmoren lassen. Dazwischen ab und zu durchmischen. Nach einer Stunde mit Pfeffer abschmecken und ev. etwas Bouillonpaste abschmecken. Danach ohne Deckel etwa eine weitere Stunde schmoren, damit der Saft etwas einkocht. Die Schweinshaxen sind knapp gar, wenn sich das Fleisch von selbst leicht vom Knochen löst. Für die letzte halbe Stunde die geschälten Kartoffelchen auf den Eintopf legen, leicht salzen und mitgaren. Dabei den Deckel während etwa 10 Minuten wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffelchen durchgegart werden.





Chabis gedünstet und gewürzt



Schmoren: Halbzeit

