



## Schweinshaxe/ Eisbein mit sauerkraut

Voor 2-4 personen, bereidingstijd: +/- 10 uur + aantal uur/ 1 nacht in de koelkast.

### Ingrediënten in dit pakket:

1 stuk  
schweinshaxe  
1 zakje zuurkool  
The Sauce Rub

**Zelf toevoegen:**  
1 flesje bier

### Serveertip:

Op een Italiaanse bol of Aardappelen met jus.

### Voorbereiding zwoerd:

- Gebruik een scherp mes om het zwoerd in te snijden. Maak ruitenpatronen of snijd het zwoerd in repen, maar zorg ervoor dat je niet in het vlees snijdt.
- Wrijf het zwoerd goed in met zout. Het zout helpt om het vocht uit het zwoerd te halen, waardoor het knapperig wordt.
- Laat het vlees (idealiter een paar uur of zelfs een nacht) onafgedekt in de koelkast staan. Dit droogt het zwoerd verder uit, wat krokantheid bevordert.

### Vlees bereiden:

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Spoel het overtollig zout af onder de kraan, dep het zwoerd droog met keukenpapier.
- Wrijf het vlees ruim in met The Sauce Rub.
- Leg het vlees op een rooster boven een bakplaat, zodat het zwoerd direct lucht krijgt en beter krokant wordt.

### Bakken:

- Plaats het vlees in de oven en bak het ongeveer 30 minuten op 220°C totdat het zwoerd begint te bubbelen en goudbruin wordt.
- Verlaag daarna de temperatuur naar 80°C en bak het vlees nog eens 7 tot 8 uur (afhankelijk van de grootte van het stuk vlees). Dit zorgt ervoor dat het vlees mals blijft en het zwoerd knapperig.

### Zuurkool: (2 varianten)

Variante 1: Kook de zuurkool zoals op de verpakking staat, in eigen vocht en voeg hier het flesje bier aan toe.

Variante 2: Tap het vocht van de zuurkool af, voeg het flesje bier toe en kook in 25/30 minuten gaar.

### Laat rusten:

Haal het vlees uit de oven en laat het minstens 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt. Dit zorgt ervoor dat de sappen zich goed verdelen in het vlees.

**Tip:** Als je zwoerd niet krokant genoeg is aan het einde van de baktijd, kun je het nog even onder de grill zetten. Blijf wel goed opletten, want het

