Schweinshaxe

Frische Schweinshaxe unter kaltem Wasser abspülen, in kochendes Salzwasser geben und gut eine Stunde köcheln lassen. Dann das Fleisch zum Sauerkraut geben und noch etwa 1/2 Stunde mitkochen lassen.

Möglich ist auch, das Fleisch 1 1/2 Stunden im Sauerkraut zu garen.

Nachteil: Das Sauerkraut wird zu weich und zerkocht.