

Schweinshaxe mit Kloß und Weißkrautsalat



Hier saß ich im Biergarten

Anlässlich meines heutigen 59-jährigen Geburtstags habe ich nachmittags einen 5 km langen, 2 1/2-stündigen Spaziergang durch das Waldstück in meinem Stadtteil gemacht.

Eine Stunde davon habe ich in einer Wirtschaft im Biergarten verbracht und habe mich bewirten lassen.

Es gab eine halbe Schweinshaxe mit einem Kartoffelkloß, leckerer Sauce und Weißkrautsalat. Es war eine halbe Portion

Schweinshaxe, die sich Lady-Version nennt, aber sie hat mir ausgereicht.

Die Schweinshaxe war sehr gut, sie hatte eine schöne, krosse Kruste. Und das Fleisch war schön weich gegart, so dass man es leicht vom Knochen abzapfen konnte.

Der Kloß erschien mir nicht selbst gemacht, sondern ein Fertigprodukt. Nicht dass es ein fertiger Knödel war, aber die Kartoffelmasse erschien mir dann doch industriell gefertigt.

Die Sauce war aber hausgemacht und lecker.

Der Weißkrautsalat schmeckte frisch und gut, er hätte aber gern über Nacht im Dressing durchziehen können.

Dazu gab es natürlich ein alkoholfreies Weizenbier.

Ich merke schon, dass ich zu oft meine Kochsendung „Mein Lokal – Dein Lokal“ auf Kabel1 anschau. Denn ich fange beim Wirtshausbesuch genauso an, die gewählte Speise zu kritisieren.

Und das Ganze hat mich an meinem Geburtstag schlappe 20,– € gekostet.

Die Gaststätte ist übrigens eine bayerische [Wirtschaft](#), die sich mitten in Hamburg-Wandsbek am Wandsbeker S-Bahnhof befindet.



Innenraum der Wirtschaft

Und so sah dann das Gericht im Ganzen aus:



Feiern