

Panhas

Panhas ist eine Kochwurst, die früher während der jährlichen Hausschlachtung hergestellt wurde und ist in NRW in vielen Varianten verbreitet. Mit unserer Hausmachervariante könnt ihr Panhas ganz einfach selber herstellen.



Portionen: 6

Vorbereitung: 2 h 15 min

Zubereitung: 24 h 30 min

Zeit gesamt: 26 h 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Panhas:

- 600 g Schweinebauch mit Schwarte
- 600 g Eisbein
- 500 g Blutwurst
- 1 Zwiebel
- 1 EL Schweineschmalz (alternativ Sonnenblumenöl)
- 50 g Salz
- 10 g Pfeffer
- 10 g frisch geriebene Muskatnuss
- 10 g Piment
- Nelkenpulver
- 1 gehäufte TL getrockneter Majoran
- 350 g Buchweizenmehl

Außerdem:

- Etwas Schweineschmalz zum Braten (alternativ Sonnenblumenöl)

Besondere Utensilien:

- Fleischwolf
- Kastenform von 25 cm

Zubereitung:

- **Für den Panhas** den Schweinebauch und das Eisbein in einem ausreichend großen Topf mit reichlich Wasser bedecken und aufkochen.
- Bei niedriger Hitze und schräg aufgelegtem Deckel kochen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt, etwa zwei Stunden. Dabei die Brühe falls nötig mehrfach abschäumen.
- Währenddessen die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und in dem Schweineschmalz glasig dünsten. Bis zur weiteren Verwertung beiseite stellen.
- Schweinebauch und Eisbein aus der Brühe heben und soweit abkühlen lassen, dass man beides gefahrlos handhaben kann.
- Von Knochen und Knorpel befreien und diese entsorgen.
- Schweinebauch mit Schwarte, Eisbein sowie die Blutwurst durch die 5-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen.
- Fleischmischung, Zwiebelwürfel, einen Liter der Brühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Piment, eine Prise Nelkenpulver und Majoran in einen Topf füllen.
- Bei mittlerer Hitze das Buchweizenmehl mit Hilfe eines Kochlöffels einrühren, bis eine zähe Masse entsteht. Achtung, die Masse darf nicht kochen! **Tipp:** Profis erkennen an der Konsistenz, ob genug Buchweizenmehl zugefügt wurde. Die Masse soll so fest werden, dass der Kochlöffel darin stehen bleibt.
- Masse vom Herd nehmen, eine Kastenform mit kaltem Wasser ausspülen, den Panhas einfüllen und glattstreichen.
- Form mit Frischhaltefolie abdecken und den Panhas 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Am nächsten Tag den Panhas aus der Form lösen. Hierzu mit einem spitzen Messer am Rand entlangfahren und die Form kurz unter heißes Wasser halten.

- Panhas in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in etwas Schweineschmalz von beiden Seiten knusprig braten. Wahlweise mit Kartoffelpüree und Sauerkraut oder – typisch bergisch – mit gebuttertem Schwarzbrot und Apfel- oder Rübenkraut servieren – **Mahlzeit!**