

Schweinshaxe

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Schweinshaxe

- 3 l heißes Wasser
- 1 l Weißbier
- 1 Schweinshaxe (ca. 1200 g)
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Möhre
- 1 Lauchstange
- 1 Bund Petersilie
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel Wachholderbeeren
- 1 Teelöffel Piment
- 1 Esslöffel Salz
- 3 Esslöffel Butter

Zum Servieren

Weißkohlsalat

Besonderes Zubehör

Reine oder Gusseisen Cocotte

Eine richtig gute **Schweinshaxe** ist so eine Wissenschaft für sich... das lasse ich lieber die Profis in München & Umgebung machen. Aber für jede Schweinshaxe in den Urlaub fahren?! Da musste dringend eine Lösung her, wie sie auch bei mir zu Hause einfach immer wie im Wirtshaus

schmeckt. Und das bedeutet für mich: Innen **saftig-aromatisch** und außen herrlich **knusprig!** Aber wie geht das? Das Geheimnis steckt in einem **Aromabad** aus Bier, Knollengemüse & Gewürzen, bevor es für die Schweinshaxe für's knusprige Finale in den Ofen geht. Ich verspreche dir, wenn du bei ihr bleibst und sie liebevoll mit Sud begießt, wird sie dich am Ende bei jedem Bissen herrlich zart & mit einem leisen Krachen belohnen. Dazu noch ein knackiger Weißkohlsalat und der kulinarische Kurztrip in die Münchner Wirtsstube ist dir sicher!

- 1 -

Für die Schweinshaxe einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen und mit der Hälfte Bier aufgießen. Gemüse schälen bzw. putzen und grob würfeln. Petersilie hacken.

- 2 -

Schweinshaxe unter kaltem Wasser waschen und zusammen mit Gemüse, Petersilie und Gewürzen in den Topf geben. Schweinshaxe ca. 2 Stunden bei geringer Hitze mit Deckel sanft garen.



Schweinshaxe

- 3 -

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch aus dem Sud nehmen und die Haut mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 4 cm im Rautenmuster einschneiden. Haxe großzügig mit Salz einreiben.



- 4 -

Das Fleisch in eine gefettete Reine oder Cocotte setzen, mit restlichem Bier übergießen und gleichmäßig salzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde knusprig braten. Alle 10 Minuten drehen und mit einem Schluck Braten-Biersud übergießen.



- 5 -

Für die Sauce Bratensud aus der Reine bzw. Cocotte in einen kleinen Topf abgießen und bei starker Hitze einreduzieren. Vom Herd nehmen und zum Abbinden

eiskalte Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Schweinshaxe im Ganzen oder in Scheiben zusammen mit Weißkohlsalat servieren.