

Schweinshaxe ganz mit Kruste



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Bräter, Wasser, Schweinshaxen:

In einem grossen Bräter 1/4 Liter Wasser hineingiessen und die mit Salz sowie Pfeffer gewürzten Schweinshaxen dazugeben. Die Gewürze gut in die Aussenhautritzen einreiben

Backofen:

Den Bräter (ohne Deckel) mit den Haxen während 2,5 Stunden auf mittlerer Schiene im Backofen backen. Während der gesamten Garzeit alle 15 Minuten die Haxen mit dem Bratenfond begiessen

Zwiebel- sowie Knoblauch, Sellerie, Rüebli sowie Lauchstücke, Lorbeer, Nelken:

Die Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli, Lauch, Sellerie, Lorbeer, Nelken) nach 1 Stunde Bratzeit in den Bräter geben

Backofen, Bier:

30 Minuten vor Ende der Bratzeit die Temperatur des Backofens auf 250 Grad erhitzen. Den Haxen während den letzten 30 Minuten wiederholt mit Bier bepinseln. Am Ende der Bratzeit den Backofen abstellen und den Bräter entnehmen. Die Haxen im noch warmen Backofen warm stellen. Die Backofentüre ein bisschen öffnen

Bratenfond:

Den Bratenfond mit etwas Wasser im Bräter lösen, durch ein Sieb giessen und in einer Kasserolle einmal kurz aufkochen lassen, abschmecken und ungebunden zum Haxen servieren

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

2 Schweinshaxen, hintere, von je 1 1/2 kg. Die Aussenhaut der Haxen rautenformig einschneiden

1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

2 ganze Rüebli (Karotten), geschält und in Stücke geschnitten

2 Stange Lauch, gesäubert und Stücke geschnitten

1/3 Knolle Sellerie, geschält, gesäubert und in Stücke geschnitten

2 grosse Zwiebeln, schälen und in Scheiben schneiden

3 Zehen Knoblauch, schälen und vierteilen
1 Stück Lorbeerblatt
2 Stück Nelken
1/2 lt Bier

Bemerkungen

KGZ-Kochanlass 31.1.2009 verantwortlich Hans-Ruedi Roth

glbrmtInlocuwlfnoumxl vsnafghmn culikscu FSGABDC