



Schweinshaxe

BAYERN

© Getty Images / Photo by Alex Titonov

Zutaten

2 **Schweinshaxen**, jeweils ca. 1,5 Pfund, ungehärtet/ ungeräuchert)

1–2 EL **Kümmel**

2–3 **Lorbeerblätter**

4–5 **Nelken**

1 TL **schwarzer Pfeffer**

1 EL **Salz**

2–3 **cloves of garlic**

1–2 **Zwiebeln**

400 ml (12 oz.) **dunkles deutsches Lager (Bier)**

Zubereitung

Um eine Schweinshaxe nach bayrischer Art zu braten, den Ofen auf 150°C vorheizen, Zwiebeln in Ringe schneiden und auf eine Bratpfanne legen. 1 Esslöffel Kümmel mahlen und mit Pfeffer und Salz vermischen. Die Haut (Schwarte) jeder Schweinshaxe einschneiden und mit der Gewürzmischung einreiben. Die Haxe mit dem konischen Ende nach oben auf die Zwiebeln legen und langsam für 90–120 Minuten braten. Bier und etwas Wasser in die Pfanne geben und weitere 60–90 Minuten rösten. Haxe wieder in den Ofen legen und bei 200°C rösten bis die Haut knusprig wird.

Für die Soße 1 Tasse heißes Wasser in die Pfanne geben, die braunen Stücke vom Boden abkratzen und in einem Mixer rühren. In einen Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn die Konsistenz zu dünn ist, eine Verdickung hinzufügen (1 EL Maisstärke, 1 EL kaltes Wasser). Vom Herd nehmen und mit der Schweinshaxe servieren.

Guten Appetit!



Weinempfehlung

Zur Schweinshaxe passen Badischer Müller-Thurgau, Silvaner, Spätburgunder Weißherbst, Spätburgunder Rotwein, oder auch Pils, Weizen, Hefeweizen, dunkles Pils, Export oder Radler.