



Schweinshaxe (Jarret de porc)

À LA BAVAROISE

Ingrédients

2 **jarrets de porc** d'environ
1,5 livre chacun, non séchés/
non fumés)

1-2 cuillères à soupe de
graines de carvi

2-3 **feuilles de laurier**

4-5 **clous de girofle**

1 cuillère à café de **poivre
noir**

1 cuillère à soupe de **sel**

2-3 **gousses d'ail**

1-2 **oignons**

400 ml de **bière blonde
allemande foncée**

Préparation

Pour rôtir un jarret de porc à la bavaroise, préchauffer le four à 150° C, coupez les oignons en rondelles et placez-les dans une poêle. Broyez 1 cuillère à soupe de graines de carvi et les mélangez avec du sel et du poivre. Coupez dans la peau (couenne) de chaque jarret de porc et frottez avec le mélange d'épices. Placez le jarret sur l'oignon avec l'extrémité conique vers le haut et faites-le frire lentement pendant 90 à 120 minutes. Ajoutez la bière et un peu d'eau dans la casserole et faites rôtir encore 60 à 90 minutes. Remettez le jarret au four et faites rôtir à 200° C jusqu'à ce que la peau soit croustillante.

Pour la sauce, ajoutez 1 tasse d'eau chaude dans la casserole, grattez les morceaux bruns du fond et mixez le tout. Mettez dans une casserole et portez à ébullition la préparation. Si la consistance est trop fine, ajoutez un épaississant (1 cuillère à soupe de fécule de maïs, 1 cuillère à soupe d'eau froide). Retirez du feu et servez avec le jarret de porc.

Bon appétit!



Accord mets et vins

Badischer Müller-Thurgau, Silvaner, Pinot Noir Weißherbst, Vin rouge Pinot Noir ou Pils, Weizen, Hefeweizen, Pils brunes, Export ou Radler se marient bien avec le jarret de porc.