

Schweinshaxe, 2 Varianten

1 Schweinehaxe 1300 g	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
300-400 ml Fleisch-Brühe	Karotte, Lauch, Sellerie	Salz, Pfeffer,
250 ml Bier, dunkel	1 TL Honig	1 TL Speisestärke
Sonnenblumen-Öl		

Variante 1:

Die Haut der Haxe einschneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, mit ein paar Tropfen Öl dünn einreiben.

Variante 2:

Die Haut der Haxe einschneiden, die Schwarte mit viel Salz einreiben, 30-45 Minuten stehen lassen bis die Schwarte Feuchtigkeit zeigt.

Zubereitung:

Den Ofenmeister auf 230°C Umluft vorheizen.

Das grob geschnittene Gemüse in den Ofenmeister geben und mit 300-400 ml Brühe aufgießen

Die Haxe auf das Gemüse setzen und den Ofenmeister mit Deckel für 70 Minuten in den Backofen - mittlere Einschubschiene - schieben.

Danach dunkles Bier aufgießen und - mit Deckel - bei 180-190°C weitere 35-40 Minuten garen.

Das Fleisch aus dem Ofenmeister heben und die Soße in einen Topf passieren.

Die Haxe zurück in den leeren Ofenmeister legen und ohne Deckel bei 240°C für 10-15 Minuten knusprig backen (Umluft). Dabei die Haxe im Auge behalten. Die Kruste platzt jetzt wie Popcorn auf.

Die Soße abschmecken, mit Honig verfeinern und mit gelöster Speisestärke andicken.

Peter Witt am 15. Juli 2024