

Schweinshaxen

Für 4-6 Personen:

1 große Knoblauchzehe	1 TL Kümmelsamen	Salz
2 hintere Schweinshaxen (je 1,4 kg)	300 g Zwiebeln	1 Stück Knollensellerie (130 g)
1 Möhre	400 ml Bratenfond (Glas)	1 TL Speisestärke
Pfeffer	Alufolie	

Backofen auf 160° vorheizen. Knoblauch schälen, fein schneiden, mit $\frac{1}{2}$ TL Kümmel und 1 TL Salz bestreuen und sehr fein hacken. Die Schweinshaxen nur auf den Fleischseiten und unter den Schwarten mit dem Gewürzsalz einreiben. Die Schwarte mit Salz bestreuen und dieses kräftig einmassieren.

Zwiebeln, Sellerie und Möhre schälen und 1 cm groß würfeln. Das Gemüse auf einem tiefen Bratblech (ca. 25 x 35 cm) verteilen, die Schweinshaxen darauflegen, in den Ofen (Mitte, Umluft 140°) schieben und die Haxen 1 Std. 15 Min. garen. Haxen wenden und noch 15 Min.

weiterbraten. Fond aufgießen und die Schweinshaxen in 1 Std. 30 Min.-2 Std. weich braten, dabei alle 30 Min. wenden.

Die Haxen aus dem Ofen nehmen, die Knochen der Schweinshaxen mit Alufolie einwickeln. $\frac{1}{2}$ TL Salz mit 1 guten Schuss Wasser verrühren und die Schwarten mit etwas Salzwasser einpinseln. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) aufheizen. Schweinshaxen auf den Rost legen, wieder in den Ofen (Mitte) schieben, ein Backblech mit Wasser als Tropfschutz darunterschieben. Haxen in ca. 20 Min. knusprig braten, dabei immer wieder mit dem Salzwasser bepinseln und wenden. Sie sollten ringsherum gebräunt sein und eine Kruste haben.

Inzwischen Fett großzügig von Gemüse und Bratenfond abschöpfen. Reine auf den Herd stellen, Fond aufkochen. Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser glatt verrühren und unter den Fond rühren, in 3 Min. zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Kümmel abschmecken.

Knusprige Schweinshaxen aus dem Ofen nehmen, jeweils mit einem scharfen Messer am Knochen entlang halbieren und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Kartoffelknödel, Blaukraut oder Bayrisch Kraut.

NN am 09. Oktober 2021