

Schweinshaxe bayrisch

Für 4 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Schweinshaxe	2 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 Zwiebel
2 EL Öl	300 ml Brühe	200 ml Bier
evtl. Saucenbinder		

Die Schweinshaxe abbrausen und trocken tupfen. Mit einem Messer die Haut rautenförmig einschneiden. Dabei nicht die Fettschicht durchtrennen, sonst wird die Haxe beim Braten trocken. Salz, Kümmel, gehackten Knoblauch und Pfeffer mischen und in einem Mörser zerstoßen. Die Haxe mit der Gewürzmischung einreiben.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und in grobe Stücke teilen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Haxe darin rundum kurz und scharf anbraten. Die Zwiebelstücke dazugeben, kurz angehen lassen, mit der Brühe ablöschen und den Bräter in den Ofen geben. Ca. 2,5 Stunden braten lassen. Dabei immer wieder wenden und mit Brühe und dann mit Bier begießen. Der Bräter soll immer etwas Flüssigkeit am Boden haben. Kurz vor Ende der Garzeit Temperatur auf 230 Grad erhöhen und knusprig braten.

Die Haxe herausnehmen und warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb gießen, evtl. etwas binden und nachwürzen. Zu der gebratenen Schweinshaxe servieren.

NN am 20. Juli 2023