

## Schweine-Haxen aus dem Ofen

### Für 2 Personen:

2 Schweinshaxen	6 Zwiebeln	4 Karotten
1 Sellerie	1/2 Stange Lauch	1 Flasche Malzbier
1 Schuss Bier	1/2 TL Kümmel, ganz	1 Prise Kümmel, gemahlen
1 Zitrone	2 Zweige Blatt Petersilie	2 - 3 EL Butterschmalz
2 - 3 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Gut gesalzenes Wasser in einem großen Topf (in den zwei Schweinshaxen passen) auf dem Herd aufkochen lassen, die Schweinshaxen hineingeben, so dass diese vollständig mit Wasser bedeckt sind und eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Vier Zwiebeln samt Schale halbieren, das restliche Wurzelgemüse putzen, ggf. waschen, grob schneiden und alles zu den Haxen mit in den Topf geben. Den Kümmel zugeben und das Ganze, je nach Größe der Haxen, noch etwa 1 bis 1,5 Stunden bei schwacher Hitze simmern bzw. ziehen lassen, bis die Haxen weich sind. Dabei gelegentlich das Fett und den Schaum abschöpfen, die sich an der Oberfläche des Kochwassers bilden.

Anschließend die Haxen aus dem Topf nehmen, kurz unter fließendem Wasser abspülen, auf ein Schneidebrett legen und die Schwarte mit einem scharfen Messer gleichmäßig einritzen.

Danach ringsum mit flüssigem Butterschmalz einfetten, auf ein Backblech legen und in der mittleren Schiene des auf 180-200°C vorgeheizten Backofens nochmals 30-45 Minuten knusprig braten.

In der Zwischenzeit den Kochfond durch ein Sieb passieren.

Schälen Sie die restlichen Zwiebeln und schneiden Sie diese in feine Würfel. Zwiebeln einem Topf hellbraun anschwitzen, mit dem Malzbier ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend mit einigen Schöpfern (etwa die doppelte Menge des Malzbieres) des Kochfonds auffüllen, aufkochen lassen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und in die Sauce geben. Soße mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, ggf. etwas gemahlenem Kümmel und einem kleinen Schuss Bier abschmecken. (Wem die Sauce durch das Malzbier zu süß ist, der kann nach persönlichen Geschmack einfach den Anteil des Kochfonds in der Sauce erhöhen.) Wenn die Haxen ringsum knusprig gebraten sind, vorsichtig aus dem Ofen nehmen, kurz auf dem Schneidebrett ruhen lassen, auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren. Als Beilagen passen hervorragend Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln und Sauerkraut.

Alexander Herrmann am 10. Juli 2020