

KNUSPRIGE HAXEN:

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2	Schweinehaxen mit Schwarte
4 L	Wasser
6	Lorbeerblätter
4	Thymianzweige
4	Majoranzweige
2 TL	Pfefferkörner schwarz
2 TL	Kümmel
750 g	Salz
250 g	Zucker braun
1 EL	Salz / zum Einreiben
12	Kleine Kartoffeln / mit Schale und halbiert
16	Schalotten / geschält
2	Knoblauchknollen
12	Junge Karotten / geschält
1	Knollensellerie / geschält und in 2cm große Würfel geschnitten
4	Petersilienwurzeln / geschält
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Dunkles Bier
3 EL	Senf / mittelscharf
3 EL	Honig
2 EL	Schnittlauch / fein geschnitten
2 EL	Meerrettich / geschabt

Zubereitung:

Schweinehaxen in kaltem Wasser abwaschen und anschließend mit Küchenpapier gut abtrocknen.

Wasser Lorbeer, Thymian, Majoran, Pfefferkörner, Kümmel, Salz und Zucker zusammen einmal aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen und anschließend kaltstellen.

Schweinehaxen in einen Plastikbehälter legen, mit der ausgekühlten Marinade übergießen, abdecken und zwei Tage im Kühlschrank marinieren.

Marinierte Schweinehaxen mindestens 2 Stunden in kaltem Wasser wässern und dabei das Wasser nach einer Stunde wechseln.

Schweinehaxen trocken tupfen, Schwarte kreuzweise einschneiden, mit Salz einreiben und im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad ca. 2 Stunden braten.

Nach einer Stunde die Haxen vom Blech nehmen. Kartoffeln, Schalotten, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln auf dem Blech verteilen, die Haxen darauflegen und wieder in den Backofen geben. Gemüsebrühe, Bier, Senf und Honig zusammen kurz aufkochen und den Braten damit übergießen.

Fertigen Haxen aus den Ofen nehmen, aufschneiden und mit Schnittlauch und geschabten Meerrettich bestreuen.