

Rezept

Schweinshaxn wias sei sollt

Ein Rezept von Schweinshaxn wias sei sollt, am 20.04.2024

Zutaten

1 große Knoblauchzehe	1 TL Kümmelsamen
Salz	2 hintere Schweinehaxen (je ca. 1,4 kg)
300 g Zwiebeln	1 Stück Knollensellerie (ca. 130 g)
1 Möhre	400 ml Bratenfond (aus dem Glas)
1 TL Speisestärke	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Knoblauch schälen, fein schneiden, mit ½ TL Kümmel und 1 TL Salz bestreuen und sehr fein hacken. Die Schweinehaxen nur auf den Fleischseiten und unter den Schwarten mit dem Gewürzsalz einreiben. Die Schwarte mit Salz bestreuen und dieses kräftig einmassieren.
2. Zwiebeln, Sellerie und Möhre schälen und 1 cm groß würfeln. Das Gemüse in einer tiefen Bratreine (ca. 25 x 35 cm) verteilen, die Schweinehaxen darauflegen. Reine 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 Schweinehaxen in 1 Std. 30 Min.-2 Std. weich braten, dabei alle 30 Min. wenden.
3. Die Reine aus dem Ofen nehmen, die Knochen der Schweinehaxen mit Alufolie einwickeln. ½ TL Salz mit 1 guten Schuss Wasser verrühren und die Schwarten mit etwas Salzwasser einpinseln.
4. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) aufheizen. Schweinehaxen 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 schön gebräunt sein und eine Kruste haben.
5. 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.
6. Knusprige Schweinshaxn aus dem Ofen nehmen, jeweils mit einem scharfen Messer am Knochen entlang halbieren und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.