

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXEN MIT BIERSAUCE

ZUTATEN

Für 4 Personen

Marinade:

- 2 EL scharfer Senf
- 1/2 TL Kümmel, gemahlen
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Bratcrème
- 2 Schweinshaxen à ca. 1,3 kg, Schwarte vom Metzger eingeschnitten
- 1 1/2 TL Salz
- 1,5 dl dunkles Bier

Sauce:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Butter zum Andämpfen
- 3,5 dl dunkles Bier
- 2 dl Fleischbouillon
- 4 TL Maizena
- 50 g Butter, kalt, in Stückchen
- 1/2 TL Zucker
- 1/3 TL Kümmel
- Salz, Pfeffer nach Bedarf



ZUBEREITUNG

1 Für die Marinade Senf, Kümmel und etwas Pfeffer mit Bratcreme verrühren. Die Haxen damit einreiben und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

2 Die Haxen salzen und in einem Bräter im auf 220 °C vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten anbraten.

3 Den Ofen auf 160 °C herunterschalten, weitere 2 Stunden braten. Dabei alle 10 Minuten mit dunklem Bier bepinseln.

4 Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten, mit Bier ablöschen, langsam auf 1 dl einkochen und in eine Pfanne absieben. Bouillon mit Maizena verrühren, zugiessen und unter Rühren aufkochen. 2 Minuten köcheln lassen, von der Platte ziehen und die Butter unterrühren. Die Sauce mit Zucker, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Für je 2 Personen eine Haxe auf einem Holzbrett servieren.

Die Haxen beim Metzger vorbestellen. 2-4 Knoblauchknollen 1 Stunde bei 160 °C mitbacken und zur Haxe servieren.