

Besoffene Schweinshaxen

Dieses Rezept ist ein Muss auf jedem Oktoberfest: Leckere besoffene Schweinshaxen sind ohne Frage eine Sünde wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

5.5 kg	Schweinshaxen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
300 ml	Wasser
2 EL	Wasser (zum Binden der Sauce)
4 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Lorbeerblätter
2 TL	Kümmel
2 TL	Pfefferkörner
300 ml	Bier (dunkles)
2 TL	Speisestärke
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für besoffene Schweinshaxen den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Schwarte der Haxen mit einem sehr scharfen Messer mehrmals einschneiden, dabei aber nicht das Fleisch berühren. Haxen rundherum salzen und pfeffern und in eine Fettpfanne setzen.
2. Knoblauch schälen und halbieren. Zwiebeln schälen und achteln. Mit dem Knoblauch um das Fleisch herum legen. Lorbeerblätter, Kümmel und Pfefferkörner über der Zwiebel-Knoblauch-Mischung verteilen.

3. Wasser mit dunklem Bier in einem kleinen Topf erhitzen und die Hälfte der Mischung über die Haxen gießen. Im unteren Drittel des Ofens ca. 60 Minuten braten lassen, dann die restliche Wasser-Bier-Mischung über die Haxen gießen.
4. Temperatur auf 180°C erhöhen und weitere 70 Minuten braten lassen. Dann die Haxen aus der Fettpfanne nehmen und die Sauce in einen Topf abseihen. Haxen zurück in die Fettpfanne setzen und auf der mittleren Schiene knusprig braun braten.
5. Speisestärke mit ein bisschen Wasser verrühren. Die Sauce aufkochen lassen und die glatt gerührte Speisestärke hineingeben. Unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zusammen mit den Haxen anrichten und servieren.

Tipp

Als Beilage für besoffene Schweinshaxen sind Kartoffelklöße zu empfehlen.