

Schweinshaxen

Vorbereiten: ca. 15 Min.

Braten/Grillieren: ca. 55 Min.

4 gekochte Schweinshaxen
(Wädli, je ca. 400g), evtl. beim Metzger bestellen

Pfeffer aus der Mühle

100 g Saucenzwiebeln, geschält

2 Knoblauchzehen

2 Rüebli, in Stücken

1 Zweiglein Rosmarin

1 dl Fleischbouillon

ca. 3 dl dunkles Bier

1. Die Schwarte der Haxen mit einem Messer ringsum rhombenförmig einschneiden, ins Bratgeschirr legen, würzen.

Braten: Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens unter gelegentlichem Wenden anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Rosmarin dazugeben, ca. 5 Min. mitbraten. Hitze auf 180 Grad reduzieren, Bouillon und $\frac{2}{3}$ des Biers dazugiessen, ca. 20 Min. weiterbraten. Haxen ab und zu mit der Bratflüssigkeit übergiessen. Herausnehmen, in ein mit Alufolie belegtes kleines Backblech legen.

Grillieren: Hitze auf 250 Grad erhöhen oder Grill einschalten. Haxen ca. 20 Min. knusprig braten, dabei häufig mit restlichem Bier bestreichen.

Dazu passt: In Essig eingelegte Gurken, Schalotten, Maiskölbchen, Senffrüchte, Senf, Bürli, Gschwelli.

Tipp: Haxen in kaltes Wasser geben, aufkochen, Wasser weggiessen. Nochmals Wasser aufkochen, salzen (ca. $\frac{1}{2}$ Esslöffel Salz pro Liter Wasser). Hitze reduzieren, Haxen begeben, ca. 60 Min. ziehen lassen, im Sud abkühlen.

Anstelle von Bier Apfelsaft verwenden.

