

# Rheinische Schweinshaxe

aus dem Ofen

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 frische Schweinshaxen vom Jungschwein
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 10 zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- 4 zerdrückte Wacholderbeeren
- 3 zerkleinerte Pimentkörner
- 1 Bund geputztes Suppengrün

## eine Marinade aus

- 1 große Tasse helles Bier, vorzugsweise die kölsche Version
- 2 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- 4 gewürfelte Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmelsaat
- 1 TL Rosenpaprika, oder etwas Chili
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Honig flüssig

## Rezept:

Das Fleisch und die Zutaten gemeinsam in einen Topf geben und etwa 1 bis 1 1/2 Stunden vorkochen. Aus der Brühe nehmen und den Kochsud aufbewahren. Danach die Schwarte der Haxen mit einem Messer rautenförmig einritzen, diese in der vorbereiteten Marinade wenden und etwa 10 Min. durchziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Haxen mit der Marinade in eine große Bratform geben und 15 Minuten anbraten. Dann etwa 2 Tassen Kochbrühe dazugeben. Die Haxen etwa 1 ¼ Stunden lang braten. Währendessen immer wieder mit der Marinade einpinseln, ggf. etwas Kochbrühe oder Bier nachgießen. Dabei öfters wenden, damit die Haxen gleichmäßig bräunen. Vor Ende der Garzeit die Haxen mit der Schwarte 15 Minuten bei 220 Grad (Oberhitze) oder unter dem Grill kross überbacken.

Alternative: Die gegarteten Schweinshaxen 1 Stunde lang indirekt grillen und während des Grillens mit der Marinade und etwas Kochsud einpinseln. Zuletzt die Haxe mit der Schwarte 10 Minuten direkt über der Glut grillen und dabei ständig wenden, denn die Schwarte wird sehr schnell dunkel.

Beilagen: Sauerkraut, Kartoffelpüree, Kartoffel- oder Semmelknödel, mittelscharfer Senf und ein frisches kühles Bier

- frische Schweinshaxen vom Jungschwein
- 1
- Zwiebel
- 1
- Lorbeerblatt
- 10
- zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- 4