



Knusprig gebratene Schweinshaxen

Wasser in einen großen Topf geben. Zwiebeln, Knoblauch und die Gewürze zufügen. Alles erhitzen, kurz aufkochen lassen und die Haxen ins Wasser geben, sie sollten mit Wasser bedeckt sein. Ca. 90 Minuten darin ziehen lassen.

Kurz bevor die Zeit um ist, den Ofen vorheizen auf 180 bis 200 °C. Die Haxen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in einer guten Stunde im Ofen knusprig braten.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kalorien p. P.	ca. 1645



Zutaten für 2 Portionen:

1 ½ kg	Schweinshaxe(n)
2	Zwiebel(n), geschält und halbiert
5 Zehe/n	Knoblauch, geschält und halbiert
1	Nelke(n)
5	Lorbeerblätter
1 TL	Wacholderbeere(n)
½ TL	Kümmel
2 TL	Salz
etwas	Pfeffer, grober aus der Mühle

Rezept von: Tryumph800