



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 simpel

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