

Zweierlei Wildhaxen aus dem Dutch Oven



2 x	Wildschwein-Haxen
400 Gramm	Strauchtomaten
800 Gramm	festkochende Kartoffeln
1 x	große Zwiebel
2 x	Damwildhaxe
2 Zweig	frischer Rosmarin
4 Zweig	frischer Thymian
4 Zweig	Liebstöckel
2 Zehe	Knoblauch
0.5 Teelöffel	Curyypulver
0.5 Teelöffel	Kreuzkümmel
1 Teelöffel	schwarzer Pfeffer , gemahlen
1 Prise	Zimt
1 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Zucker
3 Esslöffel	Olivenöl
0.25 Liter	Weißwein

1. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln.
3. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
4. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
5. Die Haxen mit der Hälfte des Salzes, Kreuzkümmel und Curry würzen
6. Den Dutch Oven in die heißen Kohlen stellen und das Olivenöl hinein geben.
7. Die Wildhaxen von beiden Seiten kurz anbraten.
8. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten dazu geben und mit dem Weißwein ablöschen.
9. Die restlichen Gewürze, sowie den Rosmarin, Thymian und Liebstöckel dazu geben. Alles mit Brühe bedecken.
10. Den Dutch Oven verschließen. Die Haxen zirka 60 Minuten weich schmoren, gegebenenfalls nachwürzen.