



Deftige Schweinshaxe aus dem Räucherofen

Zutaten:

4 Schweinshaxen küchenfertig
Salzwasser
1 Bund Suppengemüse
3 Lorbeerblätter
Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Senfkörner
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 EL Kümmel
4 EL Öl
500 ml Bier
2 EL Honig

Zubereitung:

Salzwasser zum Kochen bringen, Zwiebeln, Suppengemüse, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfeffer- und Senfkörner zugeben. Die Haxen dazugeben und darin ca. 1 Stunde garen. Die Haxen herausnehmen, abtropfen lassen und auf einen Flachrost setzen. Knoblauchzehen abziehen und mit Salz zerreiben, Kümmel und Öl dazu geben und verrühren. Die Haxen damit bestreichen und im vorgeheizten Räucherofen bei 200 Grad je nach Größe ca. 60 bis 90 Minuten garen. Während der Garzeit die Haxen öfters mit Bier ablöschen. 30 Minuten vor Garende die mit Räuchermehl gefüllte Räucherpfanne auf die Heizplatte stellen und diese so lange einschalten, bis sich das Räuchermehl entzündet hat. Den Honig mit etwas Bier glatt rühren, die Schweinshaxen damit einstreichen und im Rauch fertig garen. Je nach Größe der Haxen kann sich die Garzeit auch verlängern. Die fertigen Haxen heraus nehmen und mit einem Kartoffelsalat anrichten. Dazu passt hervorragend ein frisches Bier.

Guten Appetit

