

Schweinshaxen mit Biersauce

Zutaten	für 8 Personen
4	Schweinshaxen, (à 1,3 kg)
Salz, Pfeffer	
4	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
5	Lorbeerblätter
2 TL	Kümmelsaat
2 TL	schwarze Pfefferkörner
300 ml	dunkles Bier
2 TL	Speisestärke
Zucker	

Zubereitung

- Die Schwarte der Haxen mit einem Teppichmesser (Cutter) mehrmals längs einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen.
- Haxen rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben und auf ein tiefes Backblech setzen.
- Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden.
- Knoblauch schälen und halbieren.
- Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Kümmel und Pfefferkörner auf dem Blech verteilen.
- **300 ml Wasser** mit 300 ml Bier aufkochen. Die Hälfte der Biermischung zu den Haxen gießen.
- Haxen im heißen Ofen bei 160 °C Ober/Unterhitze im unteren Drittel 1 Std. braten.
- Dann die restliche Flüssigkeit zugießen, die Temperatur auf 180 °C erhöhen und weitere 1:10 Std. braten.
- Haxen vom Blech nehmen. Sud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Haxen zurück auf das Blech setzen und unter dem heißen Ofengrill auf der mittleren Schiene (unter Beobachtung!) knusprig grillen.
- Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren.
- Sauce aufkochen, Stärke zugießen und unter Rühren 1 Min. kochen.
- Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
- Haxen mit der Sauce servieren.