# Bayrische Bierhaxe

powered by: Garge Cookbook

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:05:24 CET

# **Beschreibung**

### Zutaten

1 Schweinshaxe, Salz, Pfeffer, Kümmel, zerstoßene Wacholderbeeren, helles Bier, 1/4 I Fleischbrühe, 1/8 I saure Sahne, 2 Tl Mehl, Paprika

# Zubereitung

Die Schweinshaxe waschen, abtrocknen und die Schwarte in Quadrate schneiden. Mt Salz, Pfeffer und den Wacholderbeeren einreiben und 3 Std. ziehen lassen. Anschließen das Fleisch in die Pfanne legen und mit 1/4 I Wasser begießen. Bei ca.200 Grad etwa 1 1/2 Std. im Backofen braten. Zwischendurch mit Bier begießen. Den Bratensaft mit Fleischbrühe aufgießen, mit Mehl und saurer Sahne binden und zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

# **Anmerkungen**

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	