

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:07:25 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

1,5 kg Schweinshaxe  
1 Bund Suppengrün  
2 Zwiebeln  
1 TL Herbes de Provence  
oder Thymian  
½ TL Beifuß  
1/8 l Schwarzbier  
2-3 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Schwarte der Schweinshaxe einschneiden, so daß ein Rautenmuster entsteht; hier und da einstechen und mit Knoblauchstiften spicken. Rundum mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Bräter scharf anbraten. Suppengrün kleinschneiden und zusammen mit den feingehackten Zwiebeln sowie den Gewürzen dazugeben, etwas Wasser angießen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 80 Minuten braten, ab und zu wenden und begießen. Bräter herausnehmen, die Haxe auf den Bratrost legen und den Bräter darunterstellen. Ofen wieder schließen und 30 bis 40 Minuten weiterbraten, dabei öfter mit Bier bepinseln, damit eine schöne Kruste entsteht. Die Soße durch ein Sieb geben, entfetten und nötigenfalls etwas binden.

## Anmerkungen

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