

# Schweinshaxe in Schwarzbier-Kruste

powered by:



Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:28:48 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

1 Schweinshaxe 1½ kg, 1 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Pfeffer, 1 Messerspitze Kümmelpulver, 2 Knoblauchzehen, ½ Liter heißes Wasser, 1 Zwiebel, 1/8 Liter Schwarzbier, 2 Tomaten, Petersilie

### Zubereitung

Schweinehaxe mit kaltem Wasser abwaschen, Trockentupfen. Fettschwarze rautenförmig mit dem Messer einritzen. Haxe mit Salz, Pfeffer und dem Kümmelpulver einreiben. Die Hälfte des heißen Wassers in den Bräter gießen. Schweinehaxe hineinlegen und in den auf 220°C vorgeheizten Backofen schieben. Auf der mittleren Schiebeleiste ca. 120 Minuten braten. Zwischendurch mit Wasser begießen.

Zwiebel schälen, vierteln und nach 6 Minuten Bratzeit zu dem Fleisch geben. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit die Temperatur auf 250°C erhöhen und die Haxe wiederholt mit Schwarzbier einpinseln. Herausnehmen, in Alufolie gewickelt warm halten.

Tomaten halbieren und in dem noch heißen Backofen grillen. Bratenfond mit etwas Wasser loskochen und durch ein Sieb gießen.

Schweinehaxe auf eine vorgewärmte Platte geben, mit den gebrillten Tomaten und der Petersilie garnieren.

## Anmerkungen

|                  |              |                |              |
|------------------|--------------|----------------|--------------|
| Zubereitungsduer | 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   |              |