

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. Fettschwarte 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 gegrillten Tomaten und der Petersilie garnieren.

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	