

Schweinshaxen mit Kümmel, Lauch und Äpfeln



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 3 h 10 min

 Aktivzeit: 40 min

 Marinieren: 12 h

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 2 Haxen vom Schweizer Schwein à je ca. 500 g
- 1 TL Kümmelsamen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 5 dl Apfelmost
- 3 Zweige Majoran
- 2 EL Bratbutter
- Salz
- 3 Äpfel
- 2 Lauch
- 500 g kleine Kartoffeln
- 1 cm frischen Meerrettich

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 560 kcal
- 46 g Eiweiss
- 50 g Kohlenhydrate
- 18 g Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Bier her!

In etwas dunklem Bier geschmort, bekommen die Haxen eine fein bittere Note.

Zubereitung

- 1 Schweinshaxen in eine grosse Form geben. Kümmel und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen, beides mit Apfelmost und Majoran mischen und über die Schweinshaxen in die Form giessen. Möglichst so platzieren, dass die Haxen mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen.
- 2 Ofen auf 180 °C Unter- und Oberhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
- 3 Schweinshaxen aus der Form nehmen und trockentupfen. Bratbutter in einem Bräter auf hoher Stufe erhitzen. Fleisch salzen und im Bräter 3–4 Minuten rundherum anbraten. Hitze reduzieren, Marinade-Flüssigkeit zugeben, in den Ofen geben und ca. 2 Stunden und 30 Minuten braten. Dabei immer wieder mit der Flüssigkeit begiessen.

4

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

In der Zwischenzeit Äpfel und Lauch waschen, grob schneiden. Kartoffeln waschen, je nach Grösse halbieren oder vierteln und alles zusammen 35 Minuten vor Garzeitende zu den Haxen geben.

5

Sobald die Haxen weich sind, Bräter aus dem Ofen nehmen und portionieren. Meerrettich schälen, fein reiben und unter die Bratensauce rühren. Alles zusammen auf vorgewärmten Tellern servieren.