Schweinshaxen mit Kümmel, Lauch und Äpfeln

Schweizer Fleisch
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

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.