

# Leckere Schweinshaxen

**Hajo kocht**

exklusiv fürs jUHU

## Zutaten für 5 Personen:

- 5 St. Schweinehaxen à ca. 800–900g
- 3 l Wasser
- 110 g Salz
- 10 St Wacholderbeeren
- 5 St Nelken
- 1 großes Lorbeerblatt
- 2 El-Spitzen geschroteter Pfeffer
- 1 St. Knoblauchzehe
- ein kleiner Zweig Rosmarin
- 1 knapp gestrichener El Majoran

## Zubereitung

Zuerst brauchen wir einen Topf, in dem wir die Schweinehaxen senkrecht aufstellen können und diese nicht umfallen.

Nun geben wir das Salz und die Gewürze dazu und gießen das Ganze mit dem Wasser auf. Die Haxen sollten gerade so bedeckt sein.

Der Fond schmeckt sehr kräftig, empfindliche Gaumen würden ihn als versalzen bezeichnen, aber die Schweinebeinchen sind nicht gewürzt und müssen über die Brühe ihre Würze bekommen.

Zur späteren Weiterverwendung muss die Brühe natürlich mit Wasser gestreckt werden. Aus ihr lässt sich eine leckere Sülze, geröstete Brot- oder Metzelsuppe zubereiten.

Die Haxen ungefähr zweieinhalb Stunden ziehen lassen.

Wenn beim Einstechen kein roter Saft mehr austritt, können sie, mit der Schwarte nach oben, auf ein tiefes Backblech gesetzt werden.

Etwas Brühe mit angießen und im Ofen 1-1,5 Stunden bei 180-200 Grad Ober- und Unterhitze auf der unteren Schiene fertig braten. Ab und zu mit etwas Brühe übergießen.

Wenn die Schwarte braun wird, kann der Ofen auf etwa 225 Grad aufgeheizt werden. Dies bewirkt, dass die Schwarte aufpoppt und es eine leckere Kruste gibt. Bitte vorsichtig sein, da die Haxen jetzt schnell dunkel werden können und die aufpoppende Schwarte gefährlich spritzen kann.

Sind die Haxen knusprig, dann passt dazu Kartoffel- und Krautsalat, einfach ein gutes Brot mit oder ohne Sauerkraut – und in jedem Fall ein kühles Bier.

Guten Appetit wünscht  
Hajo Haug

