Schweinshaxe in Bier geschmort

Die Schweinshaxe steht fast in jedem bayrischen Wirtshaus auf der Karte, mal gebraten, mal geschmort. Unter den zahlreichen Varianten ist das Schmoren im Biersud die gute bayrische Art. Ist die Haxe mit Schwarte, wird sie zum Schluss grilliert, damit es eine schöne, krosse Kruste gibt. Ohne Schwarte, wie in diesem Rezept, wird sie nur geschmort und dabei häufig mit dem Biersud übergossen, damit sie auch an der Oberfläche nicht zäh wird. Bei beiden Varianten muss eine rohe, nicht gepökelte Haxe verwendet werden.

Der Biersud ist nicht ganz bayrisch zubereitet, nebst Zwiebel, Rüebli, Knoblauch, Senf und Kümmel kommt Sojasauce dazu, sie ist zwar unbayrisch, passt aber sehr gut zu Bier und liefert auch eine leicht salzige Note, gepaart mit einer feinen Süsse. Es empfielt sich, die Haxe bei tiefer Temperatur (140°) zu schmoren, so wird sie bestimmt saftig und zart. Es braucht einfach etwa 2 1/2 Stunden Geduld bis die Haxe gar ist

Zutaten (2 Portionen)

1	Schweinshaxe roh, ohne Schwarte, ca. 480g
1	grosse Zwiebel, ca. 80g
2	Rüebli, ca. 80g
1-2	Knoblauchzehen
1/3Tl	Kreuzkümmel
1Tl	Dijon-Senf
2dl	helles Bier
	Salz und Pfeffer
	Bratbuttter

Zubereitung

Schweinshaxe 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich salzen.

Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Rüebli zu Scheiben schneiden. Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Kümmel im Mörser leicht zerstossen.

Ofen auf 140° vorheizen.

Schweinshaxe in Bratbutter ringsum anbraten. In ein Schmorgeschirr legen. Temperatur etwas drosseln und Zwiebel, Rübeli und Knoblauch ca. 5 Minuten dünsten, die Zwiebeln sollten dabei höchstens leicht braun werden. Mit Bier ablöschen, Senf und Kümmel einrühren, Sojasauce zugeben. Kurz aufkochen und über die Haxe giessen.

Haxe in die Mitte des vorgeheizten Ofens einschieben und 2 1/2 Stunden schmoren lassen. Dabei mindestens alle 30 Minuten mit der Sauce übergiessen, gegen Ende der Schmorzeit etwas häufiger übergiessen, damit sich keine zähe Kruste bildet. Eventuell etwas Bier nachgiessen, damit die Haxe immer im Saft liegt. Die Haxe ist gar, wenn sich das Fleisch deutlich zusammengezogen hat und das dünne Knochenende frei liegt. Dann lässt sich das Fleisch auch leicht vom Knochen ablösen.

Knochen herauslösen (siehe Bilder), Fleisch zu ca. 1cm dicken Tranchen schneiden und auf der Schmorsauce anrichten.

Schweinshaxe zum Schmoren bereit

Knochen auslösen