



Schweinshaxen an Rotweinjus

Nur kurz und kräftig angebraten und danach im Ofen bei niedriger Temperatur im Ofen langsam durchgegart, werden die Schweinshaxen saftig und ganz schön zart. Da braucht nicht unbedingt eine Sauce dazu, ein mit Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeer gut gewürzter Rotweinjus passt genauso gut. Mit einem eher leichten, fruchtigen Rotwein wie einem Pinot Noir wird der Jus geschmackvoll, elegant und nicht allzu deftig. Vorab werden die Haxen mit dem Jus mariniert und während dem Garen nochmals 3-4 Mal eingepinselt.

Zutaten (2-3 Portionen)

5	Schweinshaxen (ca. 800g)
1,5dl	Rotwein, Pinot Noir
5	Wacholderbeeren
5	Nelken
2	Lorbeerblätter
2Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
1dl	Hühnerbouillon
15g	kalte Tafelbutter
1-2	Prisen Zucker
	Bratbutter

Zubereitung

Wacholderbeeren und Nelken im Mörser leicht zerstoßen. Rotwein kalt aufsetzen, Wacholder, Nelken und Lorbeerblätter zugeben, aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen und abkühlen.

Schweinshaxen ringsum salzen und pfeffern, mit wenig Senf einstreichen und mit etwas Rotweinsud einpinseln. Mit Haushaltfolie abdecken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Schweinshaxen beidseitig kurz und kräftig anbraten, ca. 2 Minuten pro Seite.

Haxen in ein Ofengeschirr legen, mit etwas Rotweinjus einpinseln und für 1 3/4 Stunden in den Ofen schieben, dabei 3-4 Mal erneut einpinseln.

Den Rest des Rotweinjus absieben, zusammen mit der Hühnerbouillon aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Hitze reduzieren, sobald der Jus nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückweise mit dem Schwingbesen in den Jus einrühren. Mit etwas Zucker abschmecken.

Schweinshaxen anrichten und mit dem Jus nappieren.





Schweinshaxen ab und zu mit Rotweinjus einpinseln



Butter einmontieren

