



Schweinshaxe niedertemperaturgegart mit "Bölleschweizi"

Die Schweinshaxe, gepökelt und gekocht als Wädli oder Gnagi bestens bekannt. Sie lässt sich auch im Ofen braten, ganz roh. Das Fleisch enthält viel Bindegewebe und muss darum lange gegart werden. Es wird dann sehr zart, saftig und aromatisch. Ich habe sie bei 80° während 3 Stunden im Ofen gegart, die Kerntemperatur betrug danach 70°. Erst zum Schluss habe ich sie in Bratbutter ringsum kurz, aber kräftig angebraten.

Die saftige Schweinshaxe kommt gut ohne Sauce aus, dafür habe ich sie mit einer gut gerösteten "Bölleschweizi" garniert und zusammen mit feinen Saucenkartoffeln angerichtet.

Die Haxe muss mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank genommen werden, damit sie Raumtemperatur annehmen kann. Während dieser Zeit hab ich sie mit Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette mariniert.

Zutaten (2 Portionen)

1 Schweinshaxe
1El Senf
1Tl Honig
1/2Tl Piment d'Espelette
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Bölleschweizi:

1 grössere Zwiebel
Bratbutter

Zubereitung

Schweinshaxe 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und marinieren,

dazu alle Zutaten (ausser Butter) miteinander vermengen und die Haxe üppig damit einstreichen.

Ofen auf 80° vorheizen und die Haxe während 3 Stunden garen. Zum Schluss ringsum in Bratbutter kräftig anbraten. Vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Etwa 15 Minuten bevor die Haxe gar ist, Zwiebel halbieren und in Bratbutter kräftig anrösten.







Angerichtet mit "Bölleschweizi" und Saucenkartoffeln