



Schweinshaxe (Wädli) mit Stangensellerie geschmort

Die Schweinshaxen wurden vom Metzger (der Migros) gepökelt, das heisst, ein paar Tage in einer Salzlake eingelegt. Würde es danach leicht angeräuchert und gekocht, gäbe es daraus das "Gnagi", das zum Kaltverzehr recht beliebt ist. Es war aber noch roh und daher bestens geeignet, es nach eigenem Gutdünken zu schmoren. Ich habe es gewürzt (ohne Salz), bemehlt und kräftig angebraten, um es danach in einem Sud mit Zwiebel und reichlich Stangensellerie zu schmoren. Ein urchiges Gericht mit allem drum und dran: Eine etwas zähe, aber würzige Schwarte, ein paar wenige geschmeidige Fettschichten und vor allem sehr aromatisches Fleisch.

Zutaten (2 Portionen)

2 eingesalzene Schweinshaxen (750g)
150g Stangensellerie mit Kraut
1 Zwiebel
1 grosse Knoblauchzehe
2Tl Mehl
1Tl Paprika süss
1/2TL Pfeffer
3 Lorbeerblätter
4 Nelken
2dl saurer Most
2dl Hühnerbouillon
 Bratbutter

Zubereitung

Schweinshaxen 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schwarte ein paar mal einschneiden (nicht durchschneiden), damit sich die Haxen beim Anbraten und Schmoren nicht zu stark verformen. Mehl, Paprika und Pfeffer vermischen und die Haxen damit einreiben.

Haxen ringsum in Bratbutter kräftig anbraten.

Stangensellerie in ca. 1-2cm breite Stücke schneiden, dabei ein Teil des Krautes mitverwenden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken.

Haxen aus der Pfanne nehmen und das Gemüse im Bratenssatz kurz anrösten. Sauerer Most dazugießen, Lorbeer und Nelken zugeben und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Bouillon dazugießen, Haxen zugeben und 2 Stunden leicht köchelnd schmoren. Die Haxen dabei ab und Zu wenden.





