

# Kräuterschweinehaxe mit Biersoße

Für 3-4 Personen

2 Kräuterschweinehaxen

Kümmel

Kreuzkümmel

Fenchel

Nelke

Pimentkörner

Majoran

Lorbeerblatt

Pfefferkörner

Salz

2 EL Honig

4 EL Schwarzbier oder dunkles Weizen

2 Karotten

1 Stück Sellerie (Gewicht der Karotten)

½ Stange Lauch

1 Zwiebel

Schwarzbier oder dunkles Weizen

1 EL Speisestärke, etwas Wasser

Salz, Pfeffer

Topf

Rost

Fettpfanne

Mörser

Cutter

Messer

Brett

- [1] Die Haxen in Wasser mit den Gewürzen und grob geschnittenem Suppengemüse für eine Stunde bei kleiner Hitze simmern (d.h. kurz unterm Siedepunkt) lassen.
- [2] Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, das Suppengemüse aus dem Topf nehmen und in der Fettpfanne gleich in den Ofen stellen.
- [3] Haxen aus dem Kochwasser heben und mit dem Cutter die Schwarte rautenförmig einschneiden, das Kochwasser durch ein Sieb abgießen, bei Bedarf entfetten und zu dem Gemüse im Ofen geben.
- [4] Die Haxen mit einer Mischung von Honig, Bier glasieren und auf einen Rost über die Fettpfanne schieben und braun, knusprig grillen. Hierbei regelmäßig drehen und mit Honig-Bier einpinseln. Darauf achten, dass immer Flüssigkeit in der Fettpfanne ist und gegebenenfalls mit Kochwasser, Bier oder Wasser auffüllen.
- [5] Die Haxen aus dem Ofen nehmen und den Inhalt der Fettpfanne durch ein Sieb in einen Topf umfüllen und auf dem Herd reduzieren. Mit Bier, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Soße zu flüssig sein, Speisestärke in Wasser auflösen und bei milder Hitze in die Soße einrühren und für die Bindung aufkochen lassen.