



## Geschmorte Schweinshaxen "alla Nonna"

Ein schönes klassisches Schmorgericht mit italienischem Einschlag. Die kurz angebratenen Haxen werden mit viel Gemüsezwiebel, Peterliwurz, etwas Wirz und grobe geschnittenen Rüebli in Passata di Pomodoro und Rotwein geschmort. Das Gemüse kann auch durch Sellerie, Pastinake oder Lauch ersetzt oder ergänzt werden. Hauptsache, die Gemüse liefern viel Geschmack. Das Mehl und vor allem die Gemüsezwiebel machen die Gemüsesauce ganz schön sämig.

### Zutaten (2 Portionen)

2 Schweinshaxen à ca. 200g  
100g Gemüsezwiebel  
2 Wirzblätter  
100g Peterliwurz  
120g Rüebli  
2dl Passata di Pomodoro  
1dl kräftiger Rotwein (z.b. Amarone)  
2 Lorbeerblätter  
6 Nelken  
1El Weissmehl  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Die dicken Kiele von den Wirzblättern herausschneiden und die Blätter zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Peterliwurz zu kleinen Würfeln schneiden. Rüebli zu groben Stücken schneiden. Gemüsezwiebel hacken, mit Mehl bestäuben und gut vermischen.

Schweinshaxen ringsum salzen und pfeffern. In Bratbutter ringsum heiss anbraten. Aus

der Pfanne nehmen.

Temperatur reduzieren und die bemehlte Zwiebel in der gleichen Pfanne ca. 5 Minuten dünsten, dabei häufig wenden. Passata zugeben und kurz köcheln lassen. Rotwein zugiessen und aufkochen. Wirz, Peterliwurz und Rübeli zugeben. Lorbeer und Nelken zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinshaxen in die Gemüsesauce legen und zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen. Nach 30 Minuten die Haxen wenden. Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten köcheln lassen, damit die Gemüsesauce etwas eindickt. Die Schweinshaxen sind gar, wenn sich das Fleisch von selbst vom Knochen ablöst. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.







