



## Schweinshaxe asiatisch mit Shiitake

Das Zusammenspiel von Süsse, Säure, Salz und Schärfe prägt viele asiatische Gerichte. Diese Geschmacksrichtungen verschmelzen während langer Kochzeit zu einem harmonischen, sehr gaumenanregenden Ganzen. Intensive Gewürze wie Sternanis, Schwarzkümmel, Ingwer und Koriander sorgen für weiteren fernöstlichen Gusto. Reichlich Zwiebel sorgen für eine solide Grundwürze und lassen Saucengerichte auch leicht sämig werden. Der kräftige Schmorsud passt ausgezeichnet zu Schweinefleisch. Die lange Schmorzeit bei tiefer Temperatur ist ideal für die Schweinshaxe, die dabei schön zart wird und saftig bleibt. Shiitake-Pilze ergänzen das Gericht, sie werden kurz angebraten und erst zum Schluss mit der eingedickten Sauce vermischt.

### Zutaten

1	Schweinshaxe ca. 400g
1Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
100g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Sternanis
3cm	Peperoncino
1/2Tl	Pfefferkörner
1/2Tl	Koriandersamen
1/4Tl	Schwarzkümmel
20g	Ingwer
4El	Sojasauce
1El	Balsamico
20g	Rohrzucker
5dl	Wasser

100g Shiitake-Pilze

## Zubereitung

Schweinshaxe ringsum salzen, pfeffern und mit wenig Senf einreiben.

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Ingwer mit Haut klein würfeln.

Zusammen mit allen andern Gewürzen (Sternanis bis Balsamico) und dem Rohzucker in kaltes Wasser geben. Aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Ofen auf 140° vorheizen.

Schweinshaxe in Bratbutter ringsum anbraten. Schweinshaxe in ein Schmorgeschirr legen, mit dem Bratensatz übergießen. Gewürzsud dazugießen und die Haxe für 2 1/2 bis 3 Stunden im Ofen garen. Dabei 3 bis 4 mal wenden.

Ofentemperatur auf 80° reduzieren.

Schmorsaft mit den Gewürzen in eine Pfanne giessen, kräftig aufkochen und auf etwa die Hälfte einkochen. Haxe derzeit im Ofen warmhalten.

Nebenher die Shiitake zu groben Stücken schneiden und in Bratbutter ca. 5 Minuten braten, sie fallen dabei deutlich zusammen.

Sauce absieben, ausgekochte Gewürze entsorgen. Die Sauce zurück in die Pfanne geben und weiter einreduzieren, bis sie eine leicht sirupartige Konsistenz hat. Eventuell mit Sojasauce und Essig nachwürzen. Pilze in die Sauce geben und 5 Minuten köcheln lassen.







