



Grillierte Schweinshaxe mit Zwiebelconfit

Die gewürzte Schweinshaxe wird zuerst bei tiefer Temperatur (120°) mit wenig dunklem Bier im Ofen gegart. So wird das Fleisch zart und saftig und nimmt die Gewürze und den Biergeschmack gut auf. Erst danach wird sie unter der heissen Grillschlange nur noch kurz gegrillt oder auf den Grill gelegt, um sie leicht knusprig zu braten. Würde die Haxe direkt gegrillt, so bestünde die Gefahr, dass sie austrocknet.

Rote Zwiebeln sind gut für das Confit geeignet, die grossen, milden und leicht süsslichen Zwiebeln aus Tropea (Süditalien) sind dazu besonders gut geeignet. Sie gelten als beste Zwiebeln Italiens. Sie werden in einem Caramelsud mit Rotwein und etwas Essig ganz weich geschmort, fast wie eine Konfitüre. Zwiebelconfit wird gerne zu rezentem Käse gereicht, sie passt aber auch bestens zur der Schweinshaxe aus dem Ofen.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Schweinshaxe, ca. 450g
- Salz und Pfeffer
- 2-3Tl Dijon-Senf
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 7cl dunkles Bier

Zwiebelconfit:

- 150g rote Zwiebel (Tropea)
- 20g Zucker
- 2Tl Zitronensaft
- 5cl roter Balsamico
- 1dl kräftiger Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schweinshaxe 1 Stunde vor dem Schmoren aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen, pfeffern und mit Senf einreiben.

Ofen auf 120° vorheizen.

Schweinshaxe auf eine Alufolie legen, mit dem Bier übergießen und den Rosmarinzweig dazulegen. Alufolie verschliessen, darauf achten, dass keine Flüssigkeit austreten kann.

Haxe in den Ofen schieben und 2 Stunden garen.

Zwiebel halbieren und zu schmalen Scheiben schneiden.

Zucker mit Zitronensaft erhitzen. Aufpassen: Sobald sich der Zucker zu bräunen beginnt, wird er schnell dunkler. Sobald der Zucker fast marronibraun ist, die Butter in den Sirup einrühren und die Pfanne kurz von der Kochplatte ziehen. Sobald die Butter geschmolzen ist, Balsamico und Rotwein zugiessen, Lorbeerblätter und die Zwiebel zugeben. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht und die Zwiebel weich ist (ca. 30-40 Minuten). Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und ev. Zucker abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten.

Schweinshaxe aus dem Ofen nehmen, auspacken und den Saft in ein Pfännchen giessen. Ofen mit Grillfunktion auf 220° aufheizen. Haxe mit Rapsöl einpinseln und mit dem fleischigen Teil nach oben auf ein Blech legen. Möglichst direkt unter der Grillschlange in den Ofen schieben und 20 bis 25 Minuten grillieren.

Saft etwas einkochen und eventuell etwas nachwürzen.

Fleisch vom Knochen ablösen und quer zur Faser tranchieren. Auf heissen Tellern anrichten und mit dem Saft beträufeln. Zwiebelconfit dazu anrichten.









