Gepökelte Schweinshaxe aus dem Ofen

Eine im Ofen gebratene gepökelte Schweinshaxe wird recht deftig, die andere, mildere Variante wäre, sie in einem Sud zu schmoren. Auch beim Braten trocknet die Haxe nicht aus, mit der richtigen Temperatur und Bratzeit bleibt sie schön saftig.

Durch das Pökeln (Einlegen in Salzlake) ist die Haxe bereits vorgewürzt und braucht bei der Zubereitung kein Salz mehr, aber eine einfache Marinade aus Honig, Rosmarin und Knoblauch verleiht ihr ein bischen mehr Pepp. Sie wird mit flüssiger Bratbutter beträufelt und im heissen Ofen (220°) angebraten. Sobald die Haxe sich bräunt (nach ca. 20 Minuten), wird die Ofentemperatur auf 120° zurückgestellt und die Haxe nachgeschmort.

Zuaten (2 Portionen)

2	Schweinshaxen, gepökelt
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Knoblauchzehe
1Tl	Honig
5cl	heisses Wasser
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinshaxen 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Honig im heissen Wasser auflösen. Rosmarin und Knoblauch fein hacken und zugeben.

Schwarte der Schweinshaxe ein paar mal einschneiden und mit dem gewürzten Honig üppig einpinseln. Mit Haushaltfolie abdecken und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Ofen inklusive Bratgeschirr auf 230° vorheizen. Bratbutter in einem Pfännchen schmelzen.

Bratgeschirr einbuttern, marinierte Schweinshaxe einlegen und mit Bratbutter beträufeln. In den Ofen schieben und 25 Minuten braten.

Ofen auf 120° zurückstellen und entlüften. Sobald die Haxen nicht mehr brutzeln Ofentüre schliessen und die Haxen 20 Minuten nachziehen lassen.