

Schweinshaxe : knusprige bayerische Schweinshaxn



Rezept knusprige bayerische Schweinshaxn:

- Zubereitungszeit: ca. 160 Minuten
- Zutaten reichen für 2 Personen

Rezept: Schweinshaxe Zutaten

- 2 Schweinshaxen insgesamt ca. 1,5 Kilogramm
- 1 EL Salz
- ½ TL Pfeffer

Bayerische Schweinshaxe: Zubereitung

- Zuerst wird die Schweinshaxe kurz abgewaschen und mit einem Küchentuch wieder trockengetupft.
- Anschließend muss die Haut mit einem Cutter zuerst von oben nach unten und dann in der Quere streifenweise im Abstand von vier Zentimetern eingeschnitten werden. Dadurch entsteht ein Rautenmuster auf der Schweinehaut. Das hat nicht nur den Vorteil, dass die Gewürze besser ins Fleisch ziehen können, sondern die knusprige Schweinehaut kann nach dem Braten auch leichter verzehrt werden.
- Salz und Pfeffer werden zusammengemischt und anschließend wird die Haxe von allen Seiten mit der Salz-Pfeffer-Mischung eingerieben.
- Der Backofen wird auf circa 180 Grad vorgeheizt. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird die Schweinshaxe auf der mittleren Schiene auf den Bratrost gelegt. Auf der unteren Schiene wird das Backblech eingeschoben, das mit Wasser gefüllt ist.
- Damit die Haxe gut durch ist und sich das Fleisch später leicht vom Knochen löst, benötigt sie circa 2,5 Stunden Bratzeit.
- Während sie im Ofen liegt, darf sie zwischendurch des Öfteren mit Wasser oder dunklem Bier bepinselt werden.
- Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit wird die Temperatur des Backofens auf 200 Grad erhöht. Sollte die Schweinshaxe nach 2,5 Stunden noch nicht die gewünschte Bräune und Rösche haben, kann der Grill kurz zugeschaltet werden. Dabei muss das Fleisch jedoch unbedingt beobachtet werden. Es wird schnell dunkel!

Mit der knusprigen Schweinshaxe holt sich jeder das bayerische Biergarten-Feeling ins Haus. Deshalb sollte auf ein süffiges [Weißbier](#) auf keinen Fall verzichtet werden.

Situation: In einer Woche fahren Sie nach Ihrem ERASMUS-Stipendium nach Spanien zurück. Ihre Mitbewohner in der WG möchten eine typische Spezialität aus Spanien probieren. Sie möchten auch das Rezept davon bekommen. Schreiben Sie hier die Zutaten und auch das originelle Rezept von Ihrem Gericht.

