

Haxe

Zutaten:

1 Haxe gepökelte Schweinshaxe, ca. 1,5 kg

2 Zwiebeln (oder 1 große)

einige Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner, Kümmel, 2 Lorbeerblätter, Salz

Zubereitung:

Die Haxe kurz unter kaltem Wasser abwaschen, in einen passenden Topf legen und so viel Wasser dazugeben, das die Haxe bedeckt ist. Die Zwiebel und die o.g. Gewürze ebenfalls dazu fügen. Mit dem Salz Vorsicht walten lassen, da die gepökelte Haxe ja ein gewisses Maß an Salz enthält.

Das Ganze zum Kochen bringen und bei kleiner Flamme ca. 1, 5 bis 2 Stunden simmern lassen.

Im Anschluss die Haxe mit der Schwartenseite nach oben auf ein Backblech legen und ca. 100 ml Wasser auffüllen, so dass der Boden bedeckt ist und nichts anbrennen kann.

Die Temperatur auf ca. 180°C Ober und Unterhitze einstellen und die Haxe etwa 60 Minuten fertig garen, bis die Schwarte schön knusprig ist. Nicht vergessen ständig mit Flüssigkeit auffüllen. Man kann dazu selbstverständlich auch den entstandenen Sud benutzen, der aber auch hervorragend geeignet ist, einen kräftigen Eintopf herzustellen oder anderweitig verwendet werden kann. Also die Brühe nicht wegschütten.