knusprige Haxe König Ludwig

Zutaten:
1 Schweinehaxe 1300g
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Speisestärke
½ Liter Brühe
Karotte, Lauch und Sellerie
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß,
200 ml dunkel Bier
1TL Honig
Etwas Sonnenblumen Öl

So einfach Funktioniert es!
Die Haut der Haxe einschneiden mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, und mit ein paar Tropfen Öl ganz dünn mit den Fingern einreiben.
Das Gemüse in den Ofenmeister geben und mit 250ml Brühe aufgießen
Die Haxe auf das Gemüse setzen und mit Deckel in den vorgeheizten Backofen für 60 - 70 Minuten bei 230C Umluft, mittlere Einschubschiene geben.
Nach 60 - 70 Minuten das dunkle Bier (König Ludwig dunkel) 200ml und den Rest der Brühe dazu geben.

Für weitere 30 - 40 Minuten bei 180 - 190C mit Deckel garen.
Das Fleisch aus den Ofenmeister heben und die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren.
Die Haxe zurück in den leeren Ofenmeister legen und ohne Deckel bei 240C für ca. 10 Minuten knusprig backen (Umluft)
Dabei die Haxe im Auge behalten. Die Kruste platzt jetzt sehr schnell auf, wie Popcorn.
Die Soße abschmecken. mit Honig verfeinern und mit gelöster Speisestärke andicken.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481