Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Deftiges in der Volksfestzeit: Schweinshaxe „extra knusprig“

Deftig darf es sein

Wenn das Volk feiert, ist deftiges Essen begehrt. Schweinebraten, Knödel, Schnitzel, Bratwürste, Fischbrötchen stehen hoch im Kurs. Vielleicht ein kräftiges Bauernbrot dazu oder doch lieber ein knackiger Krautsalat? Maultaschen, Schupfnudeln und Käsespätzle dürfen nicht fehlen. Aber eine knusprige Schweinshaxe ist fast unwiderstehlich.

Für alle, die nicht am Wasen auf Haxensuche gehen wollen, haben wir heute ein wunderbares Rezept für extra knusprige Schweinshaxen. Der wichtigste Tipp dabei ist: Beim Kauf auf heimische Haxen von Schweinen mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) achten. Dann wird es besonders gut. Für die extra knusprige Kruste gibt es einen Geheimtipp: die Schwarte mit vielen Nadelstichen vorbereiten, dann mit "nassem Salz" gründlich einreiben und einige Stunden ziehen lassen. Je mehr feine Nadelstiche die Haut öffnen, umso knuspriger poppt später die Schwarte beim finalen Backen auf. Ein unvergessliches Feuerwerk im Mund wird dadurch erlebbar. Einfach ausprobieren und genießen.

Wir wünschen allen einen guten Appetit!

Schweinshaxe „extra knusprig“

Zutaten

Für 4 Personen:

- 2 Schweinshaxen zu jeweils 1,8-2 Kg
- 4 EL Salz
- 0,5 Liter Bier oder Gemüsebrühe
- Extra: Senf und Brot zum Servieren

Tipp: für eine wunderschöne Kruste: 1 dickere Nähnadel oder sogenannte Steaker mit Nadeln (Sharp Nadeln) oder Tenderizer

Zubereitung

Die Schwarte der Schweinshaxe rundherum mit einer Nadel o.ä. einstechen. Je mehr kleine Löcher die Schwarte durchziehen, umso besser poppt die Schwarte später auf.

2 EL Salz mit 4 EL Wasser verrühren und damit die Schwarten gut einreiben. Dann die Haxen mindestens 10-12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Haxen vor dem Braten trockentupfen, in eine Backform oder Bräter stellen und mit Bier angießen. Einen passenden Deckel aufsetzen und im Ofen bei 150°C (Ober/Unterhitze) ca. 2,5 – 3 Stunden garen.

Die Haxen aus dem Ofen nehmen. Nun den Ofen auf 230°C Umluft stellen und auf die unterste Schiene ein Blech einschieben.

Die weich gegarte Schwarte rautenförmig oder ringförmig einschneiden und gut trocken tupfen, kräftig salzen und im aufgeheizten Ofen auf das Blech geben.

So lange backen, bis die Schwarte knusprig aufpoppt und eine schöne Farbe hat.

Tipp: Mit Senf und Brot servieren.