



Schweinshaxe - 4 Personen, 2 1/2 Stunden

1

Die Zwiebel schälen und mit den Gewürznelken und dem Lorbeerblatt spicken. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die gespickte Zwiebel, die Pfefferkörner und den Kümmel hinzufügen. Die Schweinshaxen in den Topf geben, sie sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Die Haxen knapp unter dem Siedepunkt 1 1/2 Stunden gar ziehen lassen, dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

2

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Haxen aus dem Topf nehmen, auf das Ofengitter legen und im Ofen 1 Stunde rundum kross braten.

ZUTATEN

- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 3 Stück Gewürznelken
- Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL ganzer Kümmel
- 2 Stück hintere Schweinshaxen (a ca. 1 1/2 kg, mit Schwarte)

