

LECKERE HAXE MIT FREIBERGER SCHWARZBIERSOSSE (REZEPT A LA HAUS AM KLEIN ERZGEBIRGE)

Zutaten pro Person

- 1 Haxe à 1,2 kg roh
- etwa 1 Flasche Schwarzbier (Freiberger) zum Angießen der Fleischbrühe
- Majoran, Zwiebel, Suppengemüse,
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, evtl. etwas Paprikapulver, zerstoßene Wacholderbeeren



Zubereitung

Die Schweinehaxe waschen und abtrocknen. Anschließend gut mit Salz, Pfeffer und Wacholder einreiben und mehrere Stunden ziehen lassen. Danach erhitzt man etwas Fett im Bräter, der im Backofen steht, würzt das Fleisch noch einmal mit Majoran und lässt es vorsichtig von allen Seiten anbraten.

Bei 200 Grad und zirka 1,5 bis 2 Stunden garen. Zwischendurch mehrmals mit Schwarzbier begießen. Wenn die Kruste dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Zum Überglänzen der Schwarte kann man sie am Ende der Garzeit noch einmal gut mit Bier bestreichen und kurz unter einen Grill schieben. Den Bratensaft ggf. mit Fleischbrühe und dem restlichen Bier aufgießen, mit Mehl und Sahne und mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!