

Schweinshaxe

von Barbara Danner,
Vermieterin



1	großer Haxen oder
2	kleine Haxen
	Salz
	Bratzutaten (1 Zwiebel, Wurzelwerk, Brotrinde)
40 - 60 g	Fett
1/2 - 3/4 l	Flüssigkeit
1 EL	Mehl

Zum Verfeinern:

2 - 4 EL sauren Rahm

Haxe waschen, salzen und in heißem Fett auf allen Seiten anbraten. Die Bratzutaten zugeben und offen in die heiße Röhre schieben. Wenn der Braten Farbe hat, die Soße nach und nach mit heißer Flüssigkeit aufgießen (Flüssigkeit seitlich zugießen). Das Fleisch unter häufigem Begießen mit der Soße gar braten. Gegen Ende der Bratzeit nach Belieben mit Rahm bestreichen. Garzeit circa eine bis eineinhalb Stunden.

Wenn der Braten fertig ist, wird die Soße durch ein Sieb gestrichen und nach Belieben gebunden. Soße abschmecken.

Zu der Schweinshaxe paßt als Beilage sehr gut der Kartoffelknödel oder Kartoffelsalat.