

# Schweinshaxen-Rezept

## Zutaten:

2 Kaffeelöffel	Gemüseboullion von Oswald
2 Stück	Zwiebeln
2 Stück	Knoblauchzehen
2 Stück	Lauchstengel
3 Stück	Karotten
2 Stück	Schweinsfüssli vom Metzger
2 Stück	Mark vom Metzger
3 DL	Weisswein von Coop
4 Stück	Schweinshaxen
1 Esslöffel	Gewürzmischung von Coop
6 Stück	Gewürznelken
6 Stück	Lorbeerblätter



## Zubereitung:

- Zwiebeln rüsten und halbieren
- Knoblauch rüsten und Minimum halbieren
- Lauchstengel rüsten und in drei Teile zu zirka 7cm Stücke schneiden
- Karotten rüsten, aber nicht schälen und in zirka 7cm Stücke schneiden
- Wenn alles gerüstet und vorbereitet ist, das Fleisch mit Würzmischung würzen
- Wichtig, das Fleisch darf nicht gesalzen werden, da es in der Boullion gekocht wird
- Rapsoel in die Bratpfanne giessen und Fleisch, Schweinsfüssli, Zwiebeln, Lauch, Karotten zugedeckt goldig anbraten und zweimal alles umdrehen. Achtung, unbedingt dabei stehen wie es anbratet, es darf nicht schwarz werden. Das ist von Herdplatte zu Herdplatte verschieden.
- In dieser Zeit das Gemüseboullion mit 2 dl Wasser aufkochen und zergehen lassen
- Das angebratene Fleisch mit den 3 dl Weisswein ablöschen
- Die 2dl Gemüseboullion dazu giessen
- Die vier Gewürznelken und den Knoblauch dazu geben
- Dann mit Estragon, schwarzer Pfeffer und Dill würzen und abschmecken
- Das Ganze lässt man vorteilhaft 2 Stunden kochen
- Nach einer Stunde Kochzeit unbedingt noch einmal abschmecken

Wer an der Reihenfolge was ändert, darf nicht erstaunt sein, wenn es dann nicht schmeckt. Die Fette übertragen die Aromen. Zwiebeln, Knoblauch und Lauch sind Geschmacksverstärker. Fazit: Das gute Aroma kommt vom Anbraten mit dem Gemüse. Das Abschmecken nach einer Stunde ist zwingend, da die Geschmackverstärker Zwiebeln, Knoblauch und Lauch die Gewürze hervorheben. Lieber am Anfang gut würzen aber nicht zu viel. So kann man nach einer Stunde problemlos nachwürzen. Es darf gar kein Salz verwendet werden, da die Boullion das Salz schon enthält.

Als Beilage ist immer Kartoffelstock oder Teigwaren gut. Diese Beilagen ergänzen sich sehr gut und die Schweinshaxe kommt dann auch gut zur Geltung.

Hier noch ein Tipp: Am Abend vorher anbraten und eine halbe Stunde kochen lassen.  
Am anderen Tag fertig kochen, aber Maximal 1.5 Stunden

En Guete!