



## Hauptgang

# Schweinshaxen

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4	grössere Schweinshaxen
	Fleischgewürz (oder Pfeffer, Aromat, Salz)
7 dl	schwerer Rotwein
1/2	Sellerie
2	Rüebli
1	Lauchstengel
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
2	Nägeli
3 dl	Demi Glace (oder angerührte Bratensauce mit Knorrs «Wunder»)
	Bratbutter
	Etwas Mehl

## Zubereitung:

Schweinshaxen, Fleischgewürz, Bratbutter

Die Schweinshaxen kräftig würzen, mehlen und in einer Bratpfanne mit Bratbutter beidseits scharf anbraten.

Den Backofen auf 180 Grad erhitzen.

Schweinshaxen, Rotwein, Sellerie, Rüebli, Lauchstengel, Zwiebel, Lorbeerblatt sowie Nägeli

Danach die angebratenen Schweinshaxen in einen Bräter legen. Den Bratenfond mit etwas Rotwein ablöschen und danach den aufgelösten Fond in den Bräter giessen.

Den restlichen Rotwein dazugiessen und das grob geschnetzelte Gemüse sowie die gevierteilte Zwiebel, das Lorbeerblatt sowie die Nägeli beifügen. Den Bräter in den vorgeheizten Ofen stellen und 1 1/2 Stunden schmoren lassen.

Von Zeit zu Zeit die Schweinshaxen sowie das Gemüse wenden.

Demi Glace

Nach einer Stunde schmoren die Demi Glace beifügen und gut umrühren und den Bräter für die restliche Schmorzeit wieder in den Ofen geben.

Die Schweinshaxen auf vorgeheizte Teller anrichten und die Sauce durch ein Sieb passieren und über das Fleisch verteilen.