

## Schweinshaxe „extra knusprig“



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 2 Schweinshaxen zu jeweils 1,8-2 Kg
- 4 EL Salz
- 0,5 Liter Bier oder Gemüsebrühe
- Extra: Senf und Brot zum Servieren

**Tipp:** für eine wunderschöne Kruste: 1 dickere Nähnadel oder sogenannte Steaker mit Nadeln (Sharp Nadeln) oder Tenderizer



### Zubereitung

Die Schwarte der Schweinshaxe rundherum mit einer Nadel o.ä. einstechen. Je mehr kleine Löcher die Schwarte durchziehen, umso besser poppt die Schwarte später auf.

2 EL Salz mit 4 EL Wasser verrühren und damit die Schwarten gut einreiben. Dann die Haxen mindestens 10-12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Haxen vor dem Braten trockentupfen, in eine Backform oder Bräter stellen und mit Bier angießen. Einen passenden Deckel aufsetzen und im Ofen bei 150°C (Ober/Unterhitze) ca. 2,5 – 3 Stunden garen.

Die Haxen aus dem Ofen nehmen. Nun den Ofen auf 230°C Umluft stellen und auf die unterste Schiene ein Blech einschieben.

Die weich gegarte Schwarte rautenförmig oder ringförmig einschneiden und gut trocken tupfen, kräftig salzen und im aufgeheizten Ofen auf das Blech geben.

So lange backen, bis die Schwarte knusprig aufpoppt und eine schöne Farbe hat.

Tipp: Mit Senf und Brot servieren.