

SCHWEINSHAXE MIT SCHMORGEMÜSE

SCHWEINSHAXE MIT SCHMORGEMÜSE

Ich liebe Krustenbraten jeder Art und mit [Jamies Rezept](#) hat das schon öfter gut geklappt. Diesmal habe ich eine Marinade von Nelson Müller aus dem dazu passenden Kochbuch probiert und es war auch lecker, aber Jamies Variante bleibt mein Favorit. Zugegeben – es war schon der zweite Versuch mit dieser Marinade. Diesmal war ich mit der Temperatur super vorsichtig, das hat es deutlich besser gemacht. Außerdem ist das Rezept ein bissl cross-over zwischen Jamie und Nelson. In jedem Fall ist diese Schweinshaxe ein typisch deutsches Gericht und passt gut zum Event [„Lieblingsrezepte aus der deutschen Küche“](#).



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Schweinshaxe

1,5 l Brühe

6 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

5 Nelken

10 Rosenkohlröschen

3 Karotten

1 kleine Zwiebel

Pfeffer & Salz

2 EL mittelscharfer Senf

1 EL Honig

120g Kartoffeln

2 EL Butter

1 Prise Muskat

Zubereitung:

Der Unterschied besteht glaube ich vorallem darin, dass bei Jamie nur das Fleisch und auf keinen Fall die Schwarte mit Senf eingestrichen wird, bei Nelson schon. Ich persönlich werde mich beim

nächsten Mal wieder nur an Jamie orientieren, diese Honig-Senf Geschichte ist mir zu sensibel.

Ich schneide also die Schwarte von der Haxe rautenförmig ein. Das Fleisch wird mit Senf und Honig eingerieben. Die Schwarte würde ich beim nächsten Mal unbedingt vorher wieder in der heißen Brühe für 30-45 Minuten einweichen lassen.

Ich brate gewürfelte Zwiebel und die grob geschnittenen Karotten in etwas Butter (1/2 EL) in einer kleinen Pfanne an. Mit Pfeffer und Salz würzen, dann darf zuerst die Haxe in den Bräter. Nelken, Wacholder und Lorbeer dazu geben und mit der heißen Brühe aufgießen.



Das angebratene Gemüse dazu geben und bei 140°C für 80 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an mit der Brühe übergießen.

Nach einer Stunde koche ich die geschälten und gewürfelten Kartoffeln in Salzwasser gar. Das dauert knapp 15 Minuten. Stampfen und mit der restlichen Butter verrühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Zeitgleich dürfen auch die halbierten Rosenkohlroschen in den Bräter.

Das Fleisch für die letzten 10 Minuten auf einem Rost über dem Bräter in den Ofen schieben und die Temperatur etwas erhöhen. Leider ist die Schwarte hier nicht „geplopt“, das klappt bei Jamie sonst immer.

Ups -auf dem Blech darunter war wohl noch reichlich Mehl vom Brot backen



Den Braten aus dem Ofen holen und aufschneiden. Mit etwas Schmorgemüse und einem guten Klecks Kartoffelpüree anrichten und reichlich Sauce darüber geben.



Nicht das typische Frühlingsgericht, aber die kalten Tage kommen sicher wieder... irgendwann.

Bis dahin – Guten Appetit!