



# Knusprige Schweinshaxe aus dem Ofenmeister

1. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Das Suppengrün in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und achteln. Die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.
2. Die Schwarte der Schweinshaxen rautenförmig einschneiden. Die Haxen mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben.
3. Das Suppengemüse mit dem Zwiebeln und dem Knoblauch in den Ofenmeister legen. Die Fleischbrühe darüber gießen. Die Schweinshaxen auf das Ofengemüse legen. Den Deckel schließen.
4. Den Ofenmeister auf das Rost, unterste Schiene stellen. Die Haxen 45 Minuten bei 230°C garen. Die Hitze dann auf 180°C reduzieren und die Haxen noch 2 Stunden garen.
5. Nach Ende der Garzeit, die Haxen auf einer Platte zwischenlagern. Den Sud durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit im Mixtopf des Thermomix auffangen. Wasser und Stärke in einer Tasse verrühren. Mit zu dem Sud geben. Die Sauce 4 Minuten/100°C/Stufe 3 andicken.
6. In dieser Zeit die Haxen wieder in den leeren Ofenmeister legen. Den Ofen auf 250°C hochheizen und die Haxen ohne Deckel ca. 15 Minuten unter Aufsicht knusprig braten.

## Zutaten:

1-2 Schweinshaxen (je maximal 1-1,2 kg)

Salz, Pfeffer

Paprikagewürz, edelsüß

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

350 ml Fleischbrühe

Wasser und Stärke

## Benötigtes

## Material

Ofenmeister

## Zubereitungszeit:

20 Minuten

Zubereitungszeit

3 Stunden Garzeit