



Schweinehaxe „Ammerländer Art“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein zünftiges “ Herrenessen „, nichts für Kalorienzähler, deftig, rustikal

Zutaten

- 1 - 2 große Hinterhaxe nach Größe
- 400 g Schweinemett
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, grob geschnitten
- 1 Möhre, grob geschnitten
- Etwas Porrée, grob geschnitten
- 150 - 200 g Kühne Fasskraut
- Etwas Bratfett
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Schweinehaxen von der dünnsten Fleischseite einschneiden und vorsichtig in einem Stück auslösen.

Schritt3

Die Schwarte einschneiden, erledigt u. U. ihr Metzger für sie.

Schritt4

Mit Salz und Pfeffer und ev. Paprika würzen.

Schritt5

Das Schweinemett mit der gehackten Zwiebel und dem Weinsauerkraut versetzen, verarbeiten.

Schritt6

Diese Füllung in die aufgeklappte Haxe geben, das Fleisch drum herum legen. Mit einem Küchengarb oben und unten binden, stabilisieren.

Schritt7

Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten nur kurz anbraten. Die grob geschnittene Möhre, die Zwiebel und etwas Sellerie dazu geben, 3 -4 min. mit braten lassen.

Schritt8

Mit etwas Wasser angießen und in den auf 140° C vorgeheizten Backofen für 2 - 2 1/2 Stunden schieben.

Schritt9

(Das nennt der Profi "braisieren", also mit wenig Flüssigkeit im Ofen knusprig garen)

Schritt10

Zwischendurch immer wieder begießen; die aufgeplatzte Schwarte muss dabei knusprig braun werden und das Fleisch sollte "butterweich" sein, dieser Anblick einfach unwiderstehlich.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Portioniert auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln, Stampfkartoffeln oder auch Knödeln zu reichen und mit einem unverzichtbaren kühlen Bier und kaltem Weizenkorn servieren

Schritt13

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** deftig, herrenessen, regional, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinehaxe-ammerlaender-art/>