

# Spanferkelhaxen in Honig-Bier-Sud

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '160', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Rustikal, zünftig, das ideale „Herrenessen“

## Zutaten

- 4 parierte Spanferkelhaxen ca. 250 g schwer
- 0,33 l helles Bier
- 100 g Honig
- 1 Bund Suppengrün
- 800 g geschälte Kartoffeln in dicken Scheiben oder Ecken
- 400 g Gemüsezwiebeln in 2 x 2 cm großen Stücken
- 2 Äpfel in groben Würfeln
- 5 Gewürzgurken in groben Würfeln
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- ½ Bund gehackte Petersilie
- 1 Thymianzweig, 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Wacholderbeeren, gedrückt
- Etwas Kümmel, Salz und Pfeffer 5 - 6 Nelken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Einen ausreichend großen Topf Salzwasser mit dem Suppengrün und etwas Kümmel ausgarnieren und die Spanferkelhaxen hinein geben, ca. 1 Stunde leise „simmern“ lassen.

### Schritt2

Die Haxen danach heraus nehmen, gut mit Salz und Pfeffer würzen, in einen ausreichend großen „Bräter“ geben.

### Schritt3

Das Bier mit dem Honig mischen, und die Hälfte der Bier- Honig Mischung angießen. Für 1 1/2

Stunden in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben, die Kräuter dazu geben.

#### **Schritt4**

(Umlauf ungeeignet)

#### **Schritt5**

Zwischendurch wenden und die restliche Bier - Honigmischung nachgießen.

#### **Schritt6**

30 min. vor Ende der Bratzeit zunächst die Kartoffel und die groben Zwiebeln dazu geben; zuletzt die Apfelwürfel, die Gurkenwürfel und die gehackte Petersilie.

#### **Schritt7**

Die Haxen sollten einerseits appetitlich braun glaciert und recht weich geschmort sein.

#### **Schritt8**

Die Soße kräftig auf die benötigte Menge reduzieren.

#### **Schritt9**

Zuletzt folgen die

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag.

#### **Schritt11**

Ich serviere meine Spanferkelhaxen in Honig - Bier - Sud rustikal in einer feuerfesten Form mit einem zünftigen Sellerie - Kartoffelstampf.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** einfach, preiswert, rustikal, zünftig

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)481
- Fett (g)9
- KH (g)70
- Eiweiss (g)21
- Ballast (g)11

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanferkelhaxen-in-honig-bier-sud/>