

Ofengebackene Haxe „Pusta Oven“-Still



Zutaten: Für 4 Personen

Zum Vorkochen

1 kg Schweinshaxe (2 Rücken, roh)
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
0,5 EL Salz
0,5 Teelöffel Pfeffer (10 Körner)

Zum Backen

1,5 mittelgroße Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
1,5 mittelgroße Zwiebelstücke
0,5 kg Kartoffeln
1,5 dl Weißwein
2 EL Schmalz
0,5 mittelgroße Äpfel
0,5 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
0,5 EL Majoran
Pfeffer und Salz nach Geschmack

Vorbereitung

Vorkochen

1. Waschen Sie die Eisbeinen und beginnen Sie in kaltem Wasser zu kochen
2. Fügen Sie die geschälten und geviertelten Zwiebeln, den Knoblauch und andere Zutaten hinzu. Nach dem aufkochen abdecken und bei schwacher Hitze kochen
3. Das Erweichen dauert ca. 2 Stunden. Es ist gut, wenn wir den Knochen leicht herausheben können.

Backen

1. Die Kartoffeln schälen, die größere Stücke halbieren. Die Zwiebeln, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Der Apfel wird zerschnitten, der mittlere Teil wird mit den Samen herausgenommen.
2. Legen Sie die gekochte Haxe auf ein Hackbrett, entfernen Sie die Knochen und schneiden Sie auf 2 Finger dick.
3. Ordnen Sie das Fleisch in einem Backblech mit der ledrigen Seite oben. Zwischen das Fleisch legen wir die Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln und die rote Zwiebel. Mit Knoblauchstücken bestreuen.
4. In dem geschmolzenen Fett den gemahlene Kreuzkümmel, den Majoran und den Pfeffer mischen und den Inhalt des Backblechs damit bestreuen.
5. Das Ganze salzen, besonders die Kartoffeln, den Wein darunter gießen, mit Folie abdecken und in den Ofen stellen.
6. Nach 30 Minuten Backen wird die Folie entfernt und weitere 10 Minuten geröstet.

Backtemperatur: 260 ° Grad

Backblechgröße: 38x34x6 cm

Backzeit: 30 Minuten

Guten Appetit !

Pustaoven.eu

Der handgemachte mobile Backofen aus Ungarn