

Schweinshaxe asiatisch

Bayerischer Klassiker trifft fernöstliche Aromen: Die Schweinshaxe, traditionell mit Biersauce, Knödel und Kraut serviert, überrascht in dieser Variante mit Sojasauce, Zitronengras und asiatischen Gewürzen. Das Ergebnis? Ein Geschmackserlebnis, das bayerische Herzhaftigkeit und asiatische Leichtigkeit vereint.

Die Schweinshaxe wird aus dem Hinterbein zwischen Knie und Fuß geschnitten. Das Rezept mit asiatischer Note entstammt dem Rezeptarchiv der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Dieser Zusammenschluss von Landwirten hat sich auf die Produktion hochwertiger, regionaler Lebensmittel spezialisiert. Der Fokus liegt auf nachhaltiger Landwirtschaft, artgerechter Tierhaltung und der Erhaltung traditioneller Nutztierassen, wie dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Durch transparente Wertschöpfungsketten und direkte Vermarktung fördert die BESH eine enge Verbindung zwischen Erzeugern und Verbrauchern.

Selbstverständlich wird bei diesem Rezept das Fleisch des Schwäbisch-Hällischen Landschweins g.g.A. empfohlen. Das trägt das Siegel „geschützte geografische Angabe“ der Europäischen Union. Das bedeutet: Es hat als echtes Original eine lange Tradition und eine Heimat, also einen engen Bezug zu der Region, in der es erzeugt wird. Artgerechte Tierhaltung und Fütterung sorgen für ein vorzügliches Fleisch mit dem typischen Aroma und dem kräftigen Geschmack. In jedem Fall sind Masthilfsstoffe verboten.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Hinterhaxen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
- 1 Zehe Knoblauch
- 40 g frischer Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- 60 g brauner Zucker
- 1 rote Zwiebel, in Stücke geschnitten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 ml milde Sojasauce
- 20 g Honig
- 250 ml Pflaumenwein

- 1 Bund Koriander
- Zitronenschale
- Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Sternanis, Pfefferkörner, mildes Currypulver, Kreuzkümmel, getrocknete Chili

Zubereitung

Knoblauch sowie Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Schweineschwarte mit einem scharfen Messer einritzen. Die Haxen salzen und pfeffern.

Für den Kochfond braunen Zucker karamellisieren; Knoblauch, Zwiebel, Zitronengras, Zitronenschale, Ingwer, Sternanis, etwas Chiliflocken und Kreuzkümmel zugeben. Mit Gemüsebrühe, Sojasauce und 2 Liter Wasser sofort ablöschen und auffüllen. Haxen

einlegen und abgedeckt etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.

Haxen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und auf ein Backgitter setzen. Darunter einen Bräter mit dem Kochfond in den Ofen stellen. Bei 180 °C (Umluft) etwa 1 Stunde knusprig garen, dabei mehrmals mit dem Kochfond begießen. Nach 45 Minuten Currypulver und Honig verrühren. Die Haxe damit bestreichen und fertig garen. Für die Sauce etwa 1 Liter Kochfond mit dem Pflaumenwein stark reduzieren. Gegebenenfalls mit etwas Speisestärke binden.

Zum Servieren die Haxe tranchieren und das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte geben. Mit frisch geschnittenem Koriander bestreuen und die Sauce angießen. Dazu passt rustikales Bauernbrot oder ein frisch gebackenes Weißbrot.

www.besh.de



Herzhafte Brotzeit mit asiatischer Note. Rustikales Bauernbrot oder ein frisch gebackenes Weißbrot sind ideale Begleiter.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall