



# Bayrische Bierhaxen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 2:10 h
- **Fertig in** 2:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '135', 'cook_time' : '2:10 h', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Das Ur-Bayrische Schmankerl, zünftig, herzhaft-schmackig

## Zutaten

- 4 Schweinehaxen à 650 g
- 250 ml bayrisches oder ein anderes Bier
- 300 ml Fleischbrühe
- 2 Zwiebeln in groben Würfeln
- 250 g Knollensellerie in groben Würfeln
- 1 geschälte Möhre in groben Würfeln
- 2 El Öl
- 2 Tl Salz mit 1Tl grob gemahlener Pfeffer gemischt
- Ev. etwas dunkler Saucenbinder

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Backofen auf 200° C vorheizen; die Schweinshaxen und wieder trocken tupfen. Mit der Salz-Pfeffermischung rundherum einreiben.

### Schritt2

In einem ausreichend großen Bräter rundherum bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Schwarte Blasen schlägt.

### Schritt3

Mit der Fleischbrühe aufgießen und für zunächst 100 min., auf die mittlere Schiene ins Rohr geben.

### Schritt4

Das Bier mit 1 Tl Salz vermengen und alle 15 min. über die Haxen verteilen, einstreichen.

### **Schritt5**

Danach das Röstgemüse zufügen, 30 min. vor Bratzeit Ende die Temperatur auf 250 ° C erhöhen und alles knusprig zu Ende braten.

### **Schritt6**

Die Haxen prüfen,sie sollten innen sehr schön weich und außen Knusprig sein.

### **Schritt7**

Heraus nehmen, den Bratenfond passieren, ev. leicht mit angerührter Speisestärke binden, nachschmecken.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** Hauptgericht, schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrische-bierhaxen/>