



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, Pfälzer Rezepte **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/>