

Surhaxe

ZUTATEN

Surhaxe
Pfeffer
Kümmel
Paprikapulver
1 Zwiebel
3 Gelbe Rüben
1 Stück Sellerie
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
Ca. 1 Liter Gemüsebrühe
Ca. 1 El Speisestärke

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad C vorheizen (Ober- Unterhitze). Den Braten in eine Bratreine legen und im Rohr circa 30 Minuten anbraten.

Anschließend den Braten umdrehen, Gemüse zugeben, circa 100 ml Brühe drübergießen, sodass der Boden bedeckt ist. Die Haxe 2-2,5 Stunden knusprig braten lassen und dazwischen immer wieder mit Gemüsebrühe begießen. Das Fleisch herausnehmen und die Soße durch ein Sieb gießen und nach Belieben mit Speisestärke abbinden und abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Meerrettich, Sauerkraut und Kartoffeln in Form Knödel, Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln. Wir haben dazu Halbseidene Knödel gekocht.

Tipp: Der Braten schmeckt übrigens auch kalt in dünnen Schein aufgeschnitten zur Brotzeit.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und anschließend einen guten Appetit!

Quelle: Kathi und Regina Mühlbauer vom Kirchthanner Biohof

