

Mit Bier glasierte Schweinshaxe

1. Vorbereitung

- 10 Hintere Schweinshaxe ohne Gelenk
- 1.5 l Dunkles Bier
- 200 gr Kochsalz
- 30 gr frischer Knoblauch, gehackt
- Wacholder
- Lorbeerblätter
- Nelken

Das Fleisch eine Woche lang in der Lake marinieren, die aus den obigen Zutaten besteht. Aus der Lake nehmen, abspülen und unter Vakuum 18 Stunden bei 72°C mit schwacher Lüftung garen.

Auskühlen lassen

2. Biermarinade

- 2 dl Dunkles Bier
- 150 g Grobkörniger Senf
- 150 g Ketchup
- 60 g Sojasauce
- 30 g Rohrzucker
- 4 g gemahlener weisser Pfeffer
- 6 g fein gehackter Knoblauch

Die ausgekühlten Haxen mit Biermarinade einstreichen für die Präsentation im Schaufenster.

Etwas Marinade für das Glasieren mit einschenken.

3. Glasieren

Während 30min im Ofen oder auf dem Grill bei 160°C aufwärmen und die Schweinshaxen dabei regelmässig mit der mitgegebenen Marinade bestreichen.