

Städte der Gemüse

Spanferkelhaxen Ingo Fertig

Zutaten

4 Haxen (350 – 500 g), Salz, Pfeffer, 100 g Speck, 4 Möhren, 1 kl. Sellerieknolle, 10 kl. Schalotten, ½ l Bier, 1 Stange Lauch, 1 Zweig Rosmarin, 250 ml Jus (Kalbsfond)

Zubereitung

4 Haxen von 350-500g salzen, pfeffern und rundum in Öl braun anbraten, Danach 30 Min. im Backofen bei 200 Grad garen. 100 g Speck grob schneiden, 4 Möhren und 1 kl Sellerieknolle grob würfeln, 10 kleine Schalotten, schälen, alles zum Fleisch geben weiter 30 Min. garen.

Mit einem halben Liter Bier (Kölsch und Malzbier halb und halb) aufgießen weitere 30 Min. garen. 1 Stange Lauch klein geschnitten hinzugeben.

Nach 15 Min. 1 Zweig frischer Rosmarin hinzugeben und 250 ml Jus (Kalbfond) hinzugeben aufkochen und Fertig.

Mit Röllgelchen servieren.