

# Surhaxn im Ofenmeister

## Zutaten:

- 1 gesurte Hinterhaxe vom Schwein (beim Metzger des Vertrauens vorbestellen!)
- etwas Bratengewürz
- 2 Zwiebeln

## Zubereitung:

**Backofen vorheizen auf 160°C**  
**Rost so weit unten wie möglich**

Die Zwiebeln vierteln und im [Ofenmeister](#) verteilen.

Die Schwarte der Haxe einschneiden und etwas würzen. Bitte seid mit dem Gewürz vorsichtig - durch die Salzlake mit der die Haxe gepökelt wird ist das Fleisch eh schon recht würzig.

Die Haxe (**roh und nicht vorgekocht!!**) auf die Zwiebeln setzen, Deckel des Ofenmeisters aufsetzen und für ca. 1,5 Stunden in den Ofen schieben. Nach den 1,5 Stunden den Ofen auf 180 °C stellen und nochmal ca. 30 Minuten mit dem Deckel im Ofen lassen. Danach nehmt ihr den Deckel ab und stellen den Ofen auf 250 °C. Da lasst ihr die Haxe je nach gewünschter Bräune und Kruste ca. 20 Minuten noch drin.

Sobald die gewünschte Farbe erreicht und die Kruste schön aufgeknuspert ist, ist die Haxe fertig.

Durch den Deckel des [Ofenmeisters](#) müsst ihr die Haxe weder mit Bratensaft oder sonstigem übergießen. Das Fleisch wird wunderbar saftig und wahnsinnig lecker.

## TIPP:

Wenn ihr keine Hinterhaxe sondern eine Portions-/Vorderhaxe macht dann reduziert bitte die Garzeit am Anfang von 1,5 Stunden auf ca. 1 Stunde.



## Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@sauguad-und-lecker.de](mailto:beate@sauguad-und-lecker.de)

🌐 [www.sauguad-und-lecker.de](http://www.sauguad-und-lecker.de)