



Rezept

Schweinshaxen ala Walti

Rezept Bild



Zutaten

- Schweinshaxen
- Jägersauce
- Fleischgewürz
- Salz/Pfeffer

Zubereitung

- Schweinshaxen würzen und 1 1/2h in den Ofen geben. (180°C).
- Anschliessend herausnehmen und mit einer Jägersauce übergiessen.
- Nun nochmals für eine 1/2h in den Ofen.

Tipps und Tricks

- Schweinshaxen können in der Halbzeit gewendet werden.

- Ich habe mit der Temperatur und der Einstellung (oben/unter Hitze und Grillstufe) herumgespielt, bis alles schön braun war.
- In Weisswein eingelegte Steinpilze unter die Jägersauce gemischt.

Fazit

Überraschend LECKER und überraschend weiches Fleisch!!

Tags

[Schwein](#) [Schweinshaxe](#) [Schweinshaxen ala Walti](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept.

- Haxen 3h am Spiess bei 150°C grillieren. (analog [Schweinshaxen am Spiess](#))
- Anschliessend vom Spiess nehmen.
- Alle in eine Glasschale geben und mit einer Sauce übergiessen. (...in diesem Fall Saucenreste von [Rinds Rouladen](#) und gekaufte Pfeffersauce)
- Nochmals ca. 30 min. in den Ofen bei 180°C Umluft. --> Photo 2

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos

