



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Schweinshaxe aus dem Römertopf

- 1 Schweinshaxe
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Thymian
- 3 TL Pfeffer aus der Mühle
- 3 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Chili (Pul Biber)
- 2 TL Salz



Schweinshaxe aus dem Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Den Römertopf wässern Deckel und Topf ca. 1 Std. Die Schwarte der Schweinshaxe mit einem Messer einschneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, geviertelt in den Römertopf geben und mit dem getrockneten Thymian mischen. Die Gewürze Pfeffer aus der Mühle, Paprika edelsüß, Geräuchertes Paprikapulver, Chili (Pul Biber), Salz mischen und wenn nötig mörsern. Die Schweinshaxe mit der Gewürzmischung kräftig einreiben. Dann die Schweinshaxe in den Römertopf gegeben und in den kalten Backofen stellen. Bei ca. 200° Grad Ober-Unterhitze garen für insgesamt 3 Stunden. Nach 1,5 Stunden wird etwas des herausgetretenen Fettes entfernt. Nach 2,5 Stunden wird der Deckel des Römertopfs entfernt.