

Schweinshaxen

(für 3 Personen)

Zutaten: 6 Haxen ca. 1kg
 1 Zwiebel, fein geschnitten
 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
 Petersilie, gehackt
 2 dl Rotwein
 1 Dose Tomaten, geschnitten (ca. 400g)
 1 EL Tomatenmark
 Rindsbouillon
 Bratensauce
 Salz, Pfeffer, Senf, Mehl

Zubereitung:

Das Fleisch mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen evtl. mit Senf einstreichen und mit Mehl bestreuen. In der Bratpfanne bei starker Hitze beidseitig ca. 3-4 Minuten anbraten. Die Haxen auf einen Teller legen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie in der Bratpfanne andünsten, mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Tomaten und das Tomatenmark dazugeben, mit Bouillon würzen und etwas Bratensauce begeben. Aufkochen und die Haxen wieder dazulegen. Alles zusammen bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren.

Dazu passt: Kartoffelstock