Bayrische „Haxn“ mit Biersoße

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

„O’zapft is“ heißt es wieder nächste Woche Samstag in München. Das Oktoberfest startet, die Wiesn gehen bis zum 6. Oktober und auch wenn Sie nicht nach Bayern fahren, müssen sie auf zünftige Schmankerl nicht verzichten. So eine schöne Haxn zum Beispiel, die ist schon was Feines. Da läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Dazu servieren wir ein fesches Biersößchen, wer mag, kann seine Haxe aber auch nur mit Senf essen. Beilagen? Braucht’s bei diesem Schmaus eigentlich nicht, wer mag, nimmt Krautsalat. Aber die Haxn bleiben das Highlight!

Zutaten *Portionen: 6*

6	Grillhaxen vom Schwein (á ca. 650 g)
5	Zwiebeln und 3 Möhren
1 Flasche	dunkles Bier (0,5 Liter)
4	Lorbeerblätter
Je 1 EL	Kümmel, brauner Zucker, Salz & schwarze Pfefferkörner
1 TL	Pimentkörner
Je 6 EL	flüssiger Honig und Sojasoße
Je 60 g	Butter und Mehl
6 Stiele	Petersilie



Zubereitung: So wird’s gemacht

■ Die **Zwiebeln** putzen und halbieren. Die **Möhren** schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden.

■ Ran an die **Haxen**, diese waschen und in einen großen Topf geben, ca. zwei Liter Wasser und das Bier angießen. Wichtig: Die Haxen müssen bedeckt sein.

■ **Möhrenstücke, halbierte Zwiebeln, Pfefferkörner, 1 EL Salz, Lorbeerblätter, Kümmel, Piment und 1 EL Zucker zufügen.** Aufkochen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 1/4 Stunden köcheln lassen.

■ **Backofen vorheizen** (225 Grad, Umluft: 200 Grad). Backblech einfetten. Haxen vorsichtig aus dem Sud heben (Sud nicht wegschütten!!!) und auf dem Backblech nebeneinander platzieren. **Honig** und **Sojasoße** verrühren. Haxen damit bestreichen. Im Backofen 35 bis 40 Minuten backen.

■ **Haxen-Kochsud** durch ein feines Sieb gießen und auffangen. 1/4 Liter davon abmessen und nach ca. der Hälfte der Backzeit zu den Haxen auf das Backblech gießen.

■ 1 Liter des Sud abmessen und daraus die Soße machen. Zunächst **Butter** in einem Topf schmelzen, mit **Mehl** bestäuben, anschwitzen, das ganze leicht anbräunen lassen. Nach und nach mit dem Haxen-Sud ablöschen und nochmal mit **Salz, Pfeffer und Zucker** abschmecken.

■ **Petersilie** waschen, fein hacken. Die fertigen Haxen damit bestreuen. Soße dazu reichen.

Das Küchen-Lexikon

Klassische deftige Wiesn-Schmankerl

■ **Brathendl:** Halbes Hähnchen, das mit Butter, Paprikapulver und Petersilie gefüllt und dann am Spieß über offenem Feuer gebraten wurde. Auf dem Oktoberfest isst man es traditionell ohne Besteck, nur mit den Händen.

■ **Brezn:** Das Laugengebäck ist auf der Wiesn noch größer als üblich in Bayern – fünfmal größer sogar!

■ **Obatzda:** Der Brotaufstrich aus Camembert, Frischkäse, Butter, Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika wird auf dunklem Brot gegessen.

■ **Steckerlfisch:** Oft Makrelen, die in Öl und Gewürzen mariniert werden und anschließend auf Stöcke aufgespießt und so über offenem Feuer geröstet werden.

■ **Weißwurst:** Kann man heute nicht nur bis Mittags essen, zuzeln muss man die hellen Brühwürste aus Kalb- oder Schweinefleisch auch nicht.

■ **Ochsenbraten:** Wird auf dem Oktoberfest im Ganzen am Spieß gebraten (kleines Foto).

Fotos: iStockphoto, dpa