

Schweinshaxn

Zutaten

Zutat	Menge
Schweinshaxn	1 Stck
Salzmischung für Schweinsbraten	ca. 5 g
Öl	1 Tl

Zubereitung

- Schweinshaxe waschen und trocken tupfen
- mit reichlich Salzmischung einreiben
- Schweinshaxe einschweißen (vakuumieren)
- bei 64°C 24 h im Sous-Vide garen
- Backofen auf 250°C vorheizen
- Schweinshaxn aus der Tüte nehmen, Brühe verwenden für Soße
- trocken tupfen
- Schwarte kreuzweise einritzen und nochmals salzen
- Auflaufform einfetten und Haxn rein legen
- im Backofen ca. 20 min backen, dann wenden
- nochmal 20 min goldbraun fertig backen
- dazu passt Sauerkraut