# Knusprige Schweinsstelze aus dem Römertopf

**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 | Schweinsstelze (Schweinshaxe) |
| 1 | gelbe Zwiebel |
| 2 | Rosmarinzweige |
| 2 | Majoranzweige |
| 2 | Thymianzweige |
| 3 | fein gehackte Knoblauchzehen |
| | Salz |
| | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Vor Gebrauch den Römertopf für gut 30 Minuten wässern (den Römertopf in Wasser stellen und vollsaugen lassen).
2. In der Zwischenzeit die Schweinshaxe waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und die Haut bzw. Schwarten mit einem scharfen Messer einschneiden.
3. Die geschälten Zwiebel vierteln. Den Knoblauch ebenso schälen und fein hacken. Danach die Haxe mit den Zwiebelstücken, Rosmarin, Majoran, Thymian und Knoblauch in den gewässerten Römertopf geben. Den Deckel darüber und in den kalten Herd schieben.
4. Bei zirka 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 2,5 bis 3 Stunden garen – nach zirka der Hälfte der Garzeit das ausgeronnene Fett aus dem Topf abgießen. Danach den Deckel entfernen und weitere 30 Minuten darin braten lassen. Die knusprige Haxe aus dem Topf nehmen.
5. Den Bratenrückstand durch ein feines Sieb gießen. Die Sauce etwas einreduzieren lassen.

Die Haxe kann warm oder kalt serviert werden.
Kalt passt ein frisch gerissener Kren mit Senf und einem Kümmelweckerl sehr gut dazu.
Warm bieten sich Kartoffel oder Knödel als Beilage sehr gut an.