

«Stinco di maiale» (Schweinshaxe)

Rezept aus dem Buch: Ticino ti cucino. Originalrezepte und kulinarische Geschichten aus dem Tessin von Pepe Regazzi, Juliette Chrétien und Fabio Corfù (AT Verlag 2012)

Zutaten:

4 Schweinshaxen (nicht zu gross)
2 EL körniger Senf
Meersalz und Pfeffer aus dem Maggiatal
1 EL Kümmelsamen
2 EL Bratfett
3 Karotten, geschält, gewürfelt
1 Knollensellerie, geschält, gewürfelt
1 Stangensellerie, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Zweig Rosmarin
4 – 5 Salbeiblätter
1 Bund Thymian
800 g Kartoffeln, gewürfelt
5 dl Bratensauce
2 dl Rotwein
4 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad heizen.

Schweinshaxen mit Senf bestreichen, rundherum mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen. In einem Bräter in der unteren Hälfte des Ofens etwa eine Stunde schmoren lassen, dann herausnehmen.

Alle Gemüse außer die Kartoffeln im Bräter verteilen, Schweinshaxe darauflegen, Kräuter beifügen und weitere 40 Minuten schmoren. Dann erst die Kartoffeln unters Gemüse mischen.

Bratensauce mit Wein und Tomatenmark mischen und über das Fleisch giessen. Weitere 40 Minuten schmoren lassen.

Fleisch immer wieder mit Sauce begießen.

Die Schweinshaxen mit dem Gemüse servieren.

Anmerkung von Gerd Winkler:

Dazu würde natürlich sehr gut eine Polenta und ein gemischter Salat passen, außerdem ein „Boccalino di Merlot“, also ein kleiner Krug Tessiner Rotwein