

## Haxen mal anders

Vor- und Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 2 Stunden

Zutaten 3 Stück Haxen  
2 Zwiebeln fein gehackt  
3 Knoblauchzehen (geschält, halbiert)  
1 Flasche Bier  
Pfeffer, Salz, Paprika  
Gyrosgewürze – je nach Gusto



- Zubereitung
1. Haxen nach Belieben gut und kräftig würzen und mit den geschälten, halbierten Knoblauchzehen spicken. Dazu mit einem scharfen, schmalen Messer Haxen tief einstecken und Knoblauch in die Vertiefung stecken.
  2. Haxen in heissem Öl beidseitig kräftig anbraten.
  3. Die fein gehackten Zwiebeln begeben und andünsten, bis sie leicht braun sind.
  4. Mit ca. 3 dl Bier ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen
  5. Fleisch zusammen mit den Zwiebeln im Bierfond in ein grosses Stück Alufolie gut einwickeln und in eine ofenfeste Form legen.
  6. Bei 200° im Ofen 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen.

Tipp: Schmeckt auch mit Siedfleisch lecker.  
Dazu passen Chnöpfli und Rotkraut.