



Rindshaxe "ganz"

20 Stunden sous-vide-gegart und anschliessend glasiert



5 Personen

ZUTATEN

1 ganze Rindshaxe
am besten bei uns vorbestellen

Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment, reichlich
Thymian, etwas Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Unsere Haxe haben wir zurechtgesägt und geschnitten, um uns auf das fleischigste Stück konzentrieren zu können.

Nach einer kräftigen Würzung wurde sie vakuumiert und für 20 Stunden bei konstanten 71°C im eigenen Saft sous-vide-gegart. Zu Hilfe kam uns hier der Sous-vide-Garer der Firma König.

Als wir nach 20 Stunden Garzeit den Vakuumbutel öffneten, stieg uns der herrliche Duft schon in die Nase.

Jetzt legen wir unser Bratenstück ganz vorsichtig, da es sonst auseinanderfallen würde, auf ein Backblech und bepinselten es immer wieder mit frischer Bratenjus, um es im Backofen bei 220°C circa 30 Minuten glasieren zu können.

Ein Traum von Braten. Aussen knusprig, innen saftig zart. Der Knochen springt danach von selbst heraus.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)