



Gnagi im Ofen gebraten (Wädli, Schweinshaxe)

Als Gnagi werden nicht nur gepökelte Wädli, sondern auch Schweinsfüsse, Schwänzli und Kopfteile des Schweins (Öhrli, Schnörkli) bezeichnet. Diese Stücke werden mitsamt der Schwarte einige Tage in Salzlake eingelegt (Pökeln) und danach gekocht. Sie können dann kalt gegessen, oder eben vom Knochen oder von zähen Schwartenstücken "abgenagt" werden.

Siehe auch: Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz

Das Wädli ist das fleischreichste "Gnagi" und schmeckt auch im Ofen gebraten vorzüglich. Es wird beim Braten sogar wieder weicher und saftiger, da das reichlich vorhandene Bindegewebe geliert. Weil das Wädli schon vorgegart ist, muss es nicht sehr lange gebraten werden: Etwa 45 Minuten bei 180°. Auch auf Salz kann verzichtet werden, dieses wurde beim Pökeln schon zugegeben.

Zutaten

1 Wädli
1Tl Bienenhonig
2Tl Senf
3El Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung

Die Schwarte des Wädli kreuzweise einschneiden.

Bienenhonig, Senf und Olivenöl zu einer zähflüssigen Marinade vermischen, mit Pfeffer würzen und das Wädli damit einstreichen. Ein paar Stunden ziehen lassen.

Ein Bratgeschirr einölen, das Wädli hineinstellen und in den auf 180° vorgeheizten Ofen schieben. Braten bis das Wädli schöne, braune Bratspuren zeigt (ca. 40 bis 60

Minuten).

Beim Braten verbrennt der Honig und setzt sich am Boden des Bratgeschirrs ab. Dieser Bratsatz ist bitter und sollte nicht mit angerichtet werden.



Schwarte eingeschnitten und mariniert

