

# DAS ORIGINAL REZEPT



## Haxenfleisch mit Majoran und Senfzwiebeln auf knusprigem Kartoffelpuffer

### Zutaten:

- 2 Grillhaxen (ca. 1,5 kg)
- 4 Kartoffelpuffer (fertig oder selbstgemacht)
- 300 g Zwiebeln
- 3 EL Schmalz
- 100 g Mehl
- Salz, Senf, Pfeffer, Kümmel, **Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)**
- 1 Fl. Bier

### Zubereitung:

- Grillhaxen vom Metzger vorbereiten lassen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und **Thüringer Majoran** würzen und im Ofen oder Grill garen
- während der Garzeit öfter mit Bier begießen
- wenn die Haxen schön braun, die Schwarte knusprig und das Fleisch weich ist, werden mit einem scharfen Messer dünne Scheiben Fleisch von den Haxen geschnitten
- auf dem heißen und knusprigen Kartoffelpuffer kreisförmig angerichtet
- Zwiebeln in Ringe schneiden, mit etwas Senf vermengen, **Thüringer Majoran** zugeben und mehlieren
- Schmalz erhitzen und die mehlierten Zwiebelringe darin knusprig ausbraten
- die knusprigen Zwiebeln salzen und auf das Haxenfleisch geben
- mit dem Bratfond der Haxen leicht beträufeln und servieren



*Guten Appetit!*