



### UNSER TIPP:

Diese Grundsoße zu Schweinefleischgerichten kann auf Vorrat zubereitet werden. Nicht eingedickt eignet sie sich hervorragend zum Ablöschen (z. B. für Schweinebraten, Minutensteak vom Schwein etc.) oder zum Haltbarmachen. Je nach Belieben kann sie auch eingekocht oder eingefroren werden. Um eine sämigeren Soße zu erhalten, kann mit Stärke eingedickt werden. Dies sollte erst vor dem Servieren erfolgen (nicht auf Vorrat). Durch das Blockmalz erhält die Soße eine herrliche Süße und tiefe Malzaromen, die Gerichte mit Schweinefleisch perfekt abrunden.

## BAYERISCH BLOCKMALZ G.G.A.

### Blockmalzhaxe



#### ZUTATEN :

- 1 kg Knochen vom Schwein (mit Schwanz und Ohren)
- 1 EL Rapsöl
- 300 g Zwiebeln mit Schale, geviertelt
- 300 g Karotten, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 200 g Sellerie, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 100 g Lauch, gewaschen, in grobe Stücke geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Bockbier
- 750 ml Brühe oder Fond
- Salz, Pfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 50 g Bayerisch Blockmalz g.g.A.

#### ZUBEREITUNG:

Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Knochen auf ein Gitter legen und darunter ein Blech schieben, dann 1 Stunde rösten.

In einem Bräter das Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Das vorbereitete Gemüse – ohne den Lauch – von allen Seiten langsam dunkel anbraten. Tomatenmark und Lauch zugeben und kurz mit anrösten.

Mit Bockbier (dunkles Bier) ablöschen, reduzieren lassen und kurz bevor alles verdunstet ist, mit Brühe/Fond auffüllen. Dann Gewürze und Blockmalz zugeben.

Jetzt die gerösteten Knochen/Schwanz/Ohren zugeben, jedoch ohne das Fett, das sich auf dem Blech gesammelt hat.

Bei kleiner Hitze ohne Deckel 3 Stunden köcheln lassen.

Abpassieren und abschmecken.



**AUTOR GIUSEPPE MESSINA:**

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck