

Rezept

Knusprige Schweinshaxe

Ein Rezept von Knusprige Schweinshaxe, am 29.03.2023

Zutaten

1 ½ kg Schweinshaxe (Hinterhaxe, Schinkeneisbein)	2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen	2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren	½ TL Kümmelsamen
1 Nelke	Salz
grober Pfeffer	Öl zum Bestreichen
helles Bier zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Die Schweinshaxe waschen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen, dann in einem Topf mit Wasser bedecken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren, mit den Gewürzen und 2 - 3 TL Salz in den Topf geben. Alles langsam aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 2 ½ Std. ziehen lassen.
2. Den Grill anheizen. Die Haxe aus der Brühe heben und abtropfen lassen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
3. Den Grillrost heiß werden lassen. Die Schweinshaxe auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. rundherum knusprig grillen, dabei abwechselnd mit Öl und Bier bestreichen.
4. Wenn die Schwarte der Haxe schön gebräunt ist und leise vor sich hin knistert, ist die Haxe fertig. Schweinshaxe aufschneiden und servieren. Dazu Salz und groben Pfeffer zum Nachwürzen mit auf den Tisch stellen. Außerdem passt mittelscharfer Senf, Roggenbrötchen oder dunkles Bauernbrot.