

## Gegrillte Schweinshaxe

### Zutaten für 4 Personen

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Zwiebel   | Schälen, vierteln.  |
| 1 | Lorbeerblatt  |   |
| 3 | Gewürznelken  |   |
| 1 | TL Pfefferkörner, schwarz                           |   |
| 1 | TL Kümmel, ganz                                     |   |
|   | Salz  | In einem grossen Topf gut gesalzenes Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen.  |
| 2 | hintere Schweinshaxen à je ca. 1.5 kg, mit Schwarte | Die Haxen in den Topf geben, sie müssen mit dem Sud bedeckt sein. Haxen knapp unter dem Siedepunkt zugedeckt 1½ Stunden gar ziehen lassen. Schaum abschöpfen.<br><br>Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.<br>Grillgitter auf die mittlere Schiene schieben und ein Abtropfblech mit Alufolie auskleiden und auf die unterste Schiene schieben.<br><br>Haxen auf dem Grillgitter eine Stunde rundum kross braten.<br><br>Haxen mit einem Messer dem Knochen entlang einschneiden. Knochen auslösen und Fleisch halbieren.<br><br>Mit einer Biersauce und Kartoffelklössen servieren. |

