

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.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Grillgitter auf die mittlere Schiene schieben und ein Abtropfblech mit Alufolie auskleiden und auf die unterste Schiene schieben.

Haxen auf dem Grillgitter eine Stunde rundum kross braten.

Haxen mit einem Messer dem Knochen entlang einschneiden. Knochen auslösen und Fleisch halbieren.

Mit einer Biersauce und Kartoffelklössen servieren.

