Bayerische Schweinshaxe

Wahrscheinlich die ganze Welt kennt diese bayerische Delikatesse, die Schweinshaxe. Wie leicht ihr diesen Oktoberfest-Dauerbrenner selbst machen könnt, das zeige ich euch hier in diesem Rezept.

Zutaten für eine Haxe:

- 1 Schweinshaxe ungepökelt und roh
- 2 EL Salz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfeffer
- 1 – 2 Flaschen Bier

1. Zuerst wird die Haut der Haxe mit einem scharfen Messer (es geht auch mit einem Teppichmesser) rautenförmig eingeschnitten. Dabei ist darauf zu Achten, dass man möglichst nicht in das darunterliegende Fleisch schneidet.

2. Dann werden die so entstandenen Ritze mit dem Salz eingerieben. Dadurch werden dem Fleisch und vor allem der Haut Feuchtigkeit entzogen und es bildet sich im Grillprozess die charakteristische krosse und knusprige Kruste.

3. Jetzt kann man auch schon den Grill vorheizen. Dieser wird auf eine Temperatur von 180°C eingeregelt. Möchte man die Haxe im Ofen machen, wären die Temperaturen und Arbeitsschritte übrigends die selben.

4 Ist dies geschehen, wird die Schweinshaxe indirekt aufgelegt und bis zu einer Kerntemperatur von 78°C gegrillt (ca. 2,5 – 3 Std.). Ich mache das immer in einem Bräter, damit das Fett nicht den Grill versaut. Dabei brauche ich auch eine Flasche Bier, welche in diesen Bräter geleert wird, damit eben dieses austretende Fett nicht im Bräter anbrennt.

5. In der Zwischenzeit wird die Marinade hergestellt. HierfÃ¼r gebe ich etwa 200 ml Bier in einen Topf und gebe je 1 TL Kümmel und Pfeffer dazu. Das ganze wird kurz aufgekocht und fertig.

6. Nach erreichen der Kerntemperatur von 78°C wird der Grill auf 230°C hoch

geheizt und man kann die Haxen mit der Marinade bestreichen. Das wiederholen wir jetzt alle 15 Min. und lassen das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 86°C auf dem Grill liegen.

Dann ist unsere Haxe fertig und wir können sie genießen. Dazu kann man z.B. Knödel und Soße, aber auch Röstkartoffeln und Sauerkraut reichen.

Und nun wÃ¼nsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und nen guten Hunger. ihr seht, wie einfach so eine super krosse Schweinshaxe zu machen ist.

Bis bald,

Euer Andy von
AJ BBQ Der Allgäu-Griller