# Schweinshaxe vom Grill

Sie ist die wahrscheinlich bekannteste bayerische Speise der ganzen Welt, die Schweinshaxe. Wie leicht ihr die selber auf dem Grill machen könnt, zeige ich euch in diesem Rezept.

## Zutaten:

- 1 Schweinshaxe ungepökelt und ungekocht
- 2 – 3 EL grobes Salz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfeffer
- 2 Flaschen Bier

## Zubereitung:

1. Als erstes muss man die Schwarte, also die Haut um den Haxen mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Wer kein scharfes Messer hat, der kann ohne weiteres auch ein Teppichmesser benutzen. Achtet dabei nur darauf, auch wirklich nur die Schwarte und nicht das Fleisch zu schneiden.
2. Die Zwischenräume in der Schwarte werden jetzt großzügig mit dem Salz eingerieben. Das sorgt nun dafür, dass der Haut und dem darunterliegendem Fett Flüssigkeit entzogen wird und die Schwarte später schön aufpoppt, also schön knusprig wird.
3. Nun gehts auch schon am Grill weiter. Dieser wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und dann können die Haxen indirekt aufgelegt werden. Damit das ablaufende Fett euch nicht den Grill versaut, stellt jetzt eine mit dem Bier gefüllte Schale unter den/die Haxen.
4. Das Fleisch bleibt nun bis zu einer Kerntemperatur von 78°C bei geschlossenem Grilldeckel in dieser indirekten Zone (je nach Haxengröße ca. 3h). Wer es noch etwas aromatischer möchte, der kann in dieser Phase auch gerne noch Smokingchips oder ähnliches auf die Glut legen. Zu einer Schweinshaxe passt Apfelholz sehr gut.
5. Jetzt stellt man die Marinade aus Bier, Kümmel und Pfeffer her. Dafür kocht man alle Zutaten kurz auf und lässt es anschließend wieder abkühlen.

6. Nach erreichen der Kerntemperatur heizt ihr den Grill auf etwa 230 – 250°C hoch und bestreicht die Haxen mit der Marinade. Dies wiederholt man ab jetzt alle 10 – 15 Min.
7. Nach ca. einer weiteren Stunde sollte nun eine Kerntemperatur von 86°C erreicht sein und unser Schweinshaxen ist jetzt fertig

Dazu passen hervorragend Semmel-, Karoffel- oder Brezenknödel und Coleslaw oder Sauerkraut. Als Getränk empfehle ich euch natürlich ein Weißbier.