

Bierhaxe



2 Haxen
Salz
Wasser

Für die Haxenmarinade:

500ml Bier
2 Esslöffel Worcestershiresauce
1 Gemüsezwiebel in feine Würfel geschnitten
ein Teelöffel Majoran
1 Teelöffel Thymian
½ Teelöffel Kreuzkümmel
1 Karotte in feine Stücke geschnitten
eine Scheibe Sellerie in feine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe in feine Würfel geschnitten
Pfeffer
1 Salz

Als erstes vermischt Ihr alle Zutaten für die Marinade gut miteinander und legt die Haxen darin ein.

Ob Ihr die Schwarte der Haxen dafür z.B. rautenförmig einschneiden wollt, bleibt ganz Euch überlassen. Wir haben darauf verzichtet.

Die Haxen bleiben jetzt für ca. 24 Stunden in der Marinade.

Nach dem marinieren werden die Haxen trocken getupft und kommen bei 150 Grad indirekter Hitze für ca. 3 Stunden auf den Grill. Die Marinade der Haxen solltet Ihr auf alle Fälle aufheben, denn daraus könnt Ihr noch eine tolle Biersauce machen. Am besten benutzt Ihr zum Grillen den Drehspieß und stellt eine Schale darunter, damit Euch nicht Fett in den Grill tropft. Falls Ihr keinen Drehspieß habt könnt Ihr die Haxen auch in einer Schale mit Rost grillen und die Bierhaxe dabei öfter wenden.

Nach den drei Stunden Grillzeit sollte Eure Haxe durch sein. Damit Ihr jetzt noch eine super knusprige Schwarte bekommt streicht Ihr die Bierhaxe mit Salzwasser ein erhöht für die letzten 15-30 Minuten die Temperatur im Grill auf 180 Grad und stellt den Drehspießes aus. Danach sollte die Schwarte schön dunkelbraun und knusprig sein.

Gegessen haben wir die Bierhaxe mit Radieschen, Brezeln und einer herrlichen Biersauce.

Hier die Zutaten für die Biersauce:

Die Haxenmarinade mit dem Gemüse
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Öl
200ml Brühe
Speisestärke
Pfeffer und Salz

Als erstes siebt Ihr das Gemüse aus der Marinade heraus. Dann bratet Ihr das Gemüse in einem Esslöffel Öl an und löscht es dann mit der Marinade und ca. 200ml Brühe ab. Jetzt lasst ihr die Sauce ca. 30 Minuten köcheln und. Danach entfernt Ihr das Gemüse wieder aus der Sauce, bindet sie mit etwas Speisestärke und schmeckt sie mit Pfeffer und Salz ab.