

Knusprige Schweinshaxe vom Drehspieß



Zutaten des Grillrezeptes

2 Schweinshaxen
1 Flasche Malzbier
Tafelsalz
Butcher Paper

Das Wichtigste an einer knusprigen Schweinshaxe ist die krosse Schwarte. Wir zeigen dir einen Trick, wie die Schwarte garantiert kross wird und die Schweinshaxe besonders lecker wird.

Schweinshaxe vorkochen – so wird die Schwarte richtig kross

Der Trick für eine besonders leckere und krosse Schwarte liegt darin, sie vor dem Ausknuspern weich zu machen. Also erstmal genau das Gegenteil von dem machen, was wir eigentlich erreichen wollen. Dafür dämpfen wir die Haxen für gut 1 – 2 Stunden mit Malzbier. Die Dampfphase findet in [Butcher Paper](#) statt. Zusätzlich muss noch eine ordentliche Portion Salz auf die Schwarte. Im Anschluss braucht die Schweinshaxe lediglich noch ordentlich große Hitze, so wird sie garantiert kross.

Zubereitung: knusprige Schweinshaxen

Die Haxen mit Salz einreiben, insbesondere die Schwarte braucht jede Menge Salz. Die Schweinshaxen zusammen mit einem großzügigen Schluck Malzbier in Butcher Paper wickeln und in den indirekten Bereich des auf ca. 200 °C vorgeheizten Grills legen.

Nach ca. 1 1/2 Stunden werden die weich gekochten Haxen aus dem [Butcher Paper](#) genommen und entlang des Knochens auf den Drehspieß gesteckt. Die Temperatur im Grill wird auf indirekte 220 – 240 °C erhöht.

Unterhalb des Drehspieß kannst du eine Abtropfschale legen, sodass das Fett nicht den Grill einsaut.

Nach etwa 30 – 40 Minuten ist die Schwarte knusprig kross. Die Haxen sollten eine Kerntemperatur von etwa 85 °C haben, dann sind sie am leckersten! Messen kannst du die Temperatur mit einem [Stichthermometer](#).

Wir empfehlen übrigens bereits gepökelte Haxen vom Metzger des Vertrauens zu nehmen.