

Schweinshaxe vom Grill in Biersoße



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Unser beliebtes Rezept für eine **Schweinshaxe vom Grill in Biersoße** ist ein wahrer bayerischer Genuss: Oder wie man so schön sagt „a richtig guade Schweinshax’n“.

Die Schweinshaxe ist, um beim Dialekt zu bleiben, auf der „Wiesn“ oder im Hofbräuhaus, der Renner. Die Haxe gehört zur bayerischen Küche und zur **Wirtshauskultur** dazu wie das erfrischende Bier.

Unsere Schweinshaxe vom Grill bringt das **Hofbräuhaus-Feeling** direkt zu Ihnen nach Hause und in den Garten: Gebraten und anschließend gegrillt, mit aromatischer Kruste, mit deftigem und rustikalem Geschmack, einfach unübertrefflich. Je nach Region gibt es für die Schweinshaxe unterschiedliche Zubereitungsweisen. Das Fleisch gibt es gepökelt, ungepökelt, knusprig gebraten oder gekocht.

Zutaten

- 4 Schweinshaxen (à ca. 400g – 450 g), gewaschen, trocken getupft
- 300 ml dunkles Bier mit 300 ml Wasser gemischt
- 2 - 3 geviertelt Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 1 Tl Kümmel
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Schwarte der Schweinehaxen mit einem scharfen Messer in ganzer Länge einschneiden und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt2

Den Knoblauch, Zwiebeln mit den Gewürzen mischen in einen ausreichend großen Bräter geben, die Haxen obenauf legen. Mit der Hälfte der Biermischung angießen. Bei 160 ° C ohne Umluft auf der unteren Schiene, 60 min. braten

Schritt3

Dann die restliche Biermischung nachgießen und eine weitere Stunde bei weiter braten. Den Backofen auf Grillfunktion und 180° C umstellen und unter dem heißen Ofengrillschlangen (mittlere Schiene) knusprig grillen. Die Sauce passieren, nachschmecken und leicht mit Speisestärke „Sämig“ binden und zur Haxe reichen.

Schweinshaxe vom Grill in Biersoße: Tipps von unserem Chefkoch

Unser Chefkoch Fritz Grundmann kennt sich mit der deutschen Küche und der Kochkultur so gut aus wie kein Zweiter. Bei GekonntGekocht finden Sie aufgrund dessen neben der Kulinarik aus allen Herren Ländern, eine Vielfalt an Rezepten der deutschen Küche.

Neben klassischen heimischen Spezialitäten ist bereits ein großer Fundus an althergebrachten, beinahe in Vergessenheit geratenen, altdeutschen Rezepten entstanden. Wir laden gerne zum Stöbern ein. Tauchen Sie mit uns in die vielseitige und interessante kulinarische Welt der verschiedenen Regionen ein.

Nun zu unserer Schweinshaxe vom Grill. **Unser Küchenmeister seit 1968 empfiehlt:**

Für die Familie oder mehrere Gäste kauft man am Besten eine Hinterhaxe, die ist vollfleischiger als eine Vorderhaxe. Etwa 250 g Rohgewicht muss man pro Person schon rechnen, denn von der Größe des Knochens sollte man sich nicht täuschen lassen. Die Haxe mit dunklem Bier statt mit Wasser angießen - und gegen Ende der Garzeit auf dem Grill legen.

Damit steht der leckeren Schweinshaxe in Biersoße nichts mehr im Wege. In diesem Sinne: „Wea ko, dea ko“ - Wer kann der kann, mit diesem Rezept gelingt die Schweinshaxe garantiert!

Rezeptart: Bayerisch, Deutsche Küche, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Schweinefleisch **Tags:** althergebracht, bayerische küche, bodenständig, bürgerlich, regional, schwein, traditionell, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinehaxe-vom-grill/>