



KNUSPER-HAXE

Zutaten für 4 Personen

2 Schweinshaxen, je 1 kg
12 Schalotten
3 Rüebli
¼ Sellerieknolle
einige grüne Blätter einer Lauchstange
etwas frischer Meerrettich
5 Thymianzweige
25 g Butter
750 ml Hühnerbouillon
150 ml Rahm
etwas Salz, Pfeffer
(evtl. etwas Maisstärke zum Binden)

Die Haut der Schweinshaxen in einem Kreuzmuster einschneiden. Schalotten schälen, Rüebli, Sellerie und Lauch in grobe Stücke von etwa 2 × 2 cm schneiden. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Den Grill für direkte Hitze vorbereiten. Hinweis für Holzkohlegrills: Für dieses Rezept den Holzkohlerost in die unterste Position einsetzen. Die Holzkohlekörbe verwenden, um leichter zur indirekten Hitze wechseln zu können.

Den Dutch Oven oder eine grosse verschliessbare Grillpfanne in den Rost einsetzen, den Grilldeckel schliessen und 5–10 Minuten lang vorheizen. Die Butter im Dutch Oven schmelzen. Das geschnittene Gemüse, die Schalotten und die Thymianzweige hinzugeben. Etwa 3 Minuten lang erhitzen – aber nicht braun werden lassen. Danach die Temperatur senken (für indirektes Grillieren). Für Holzkohlegrills: Die Holzkohlekörbe so positionieren, dass indirekte Hitze produziert wird (danach den Dutch Oven wieder auf den Rost stellen).

Schweinshaxen auf das Gemüse legen. Die Bouillon hinzugeben und den Deckel auf den Dutch Oven setzen. Etwa 2–2½ Stunden köcheln lassen (oder bis die Haxen im Inneren eine Temperatur von etwa 90° C erreicht haben). Wenn das Gericht beim Kochen zu trocken wird, etwas mehr Bouillon hinzugeben. Die Schweinshaxen und das Gemüse gut abtropfen lassen. Die Haut des Schweinefleisches mit Salz bestreuen.

Den Grill auf eine Temperatur von 230–240° C aufheizen und Schweinshaxen etwa 20 Minuten kross grillieren. Vor dem Servieren das Fleisch ruhen lassen.

www.weberstephen.ch