

Grill-Haxe

Für 3 Personen:

1 kg Hintereisbein	1 TL Salz	200 g Suppengrün
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	Pfefferkörner
1/4 l Bier	3/4 l Fleischbrühe	1 TL Stärkemehl
7 EL Bier	1 TL Honig	1 Feinbrotscheiben

Grill auf Stufe 3 vorheizen.

Das Eisbein unter fließendem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und mit Salz einreiben. Eisbein in einen Suppentopf legen. Suppengrün putzen, grob zerkleinern und hinzufügen.

Die Zwiebel pellen, vierteln und zum Eisbein geben.

Lorbeerblatt und Pfefferkörner hinzufügen.

1/4 l Bier (kein Pils, da es zu bitter wird, aber auch kein Altbier oder dunkles Bier) hinzufügen und mit Fleischbrühe auffüllen. Deckel auflegen und zum Kochen bringen. Auf niedrige Temperatur schalten und Eisbein ca. 1 Stunde köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, gut abtropfen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Stärkemehl mit restlichem Bier (ca. 7 El) und Honig glatt rühren. Grillhaxe damit einpinseln und in eine Fettpfanne setzen. 1. Seite ca. 7 Minuten auf der mittleren Schiene grillen. Dabei hin und wieder einpinseln. Grillhaxe wenden, einpinseln und auf der 2. Seite ca. 4 Minuten grillen. Inzwischen eine Feinbrotscheibe (ca. 60 g) in die Brühe geben und offen einkochen. Durch ein Sieb streichen. Anschließend mit dem Bratenfond der Grillhaxe mischen. So erhält man eine sämige, sehr würzige Sauce.

NN am 6. April 2012