

Gegrillte Schweinshaxe

Für 2 Portionen

2 Schweinehaxen je 700 g	Salz, Kümmel	4 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	1 TL Pfefferkörner	1 Zwiebel, geviertelt

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfeffer und die geviertelte Zwiebel hineingeben.

Aufkochen lassen und dann die Hitze so einstellen, dass das Wasser nicht kocht, aber immer noch sehr heiß ist. Schweinehaxen hineingeben (nicht ins kalte Wasser, da sonst der Geschmack in der Brühe ist), 1,5 Stunden kochen.

Herausnehmen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Mit Salz und Kümmel einreiben.

Im Backofen den Rost in die mittlere Schiene schieben und darunter eine Fettpfanne oder Auflaufform stellen, die das Fett auffängt. Die Haxen auf den Rost legen und bei 200°C 1,5 Stunden im vorgeheizten Ofen lassen.

Nach der Hälfte der Zeit die Haxen umdrehen. Wenn man möchte, kann man sie auch mit dem aufgefangenen Fett übergießen.

Tipp:

Wenn man hat, kann man die letzten 15 Minuten den Backofengrill anschalten.

Dazu passt gut ein Kartoffelsalat (schwäbisch direkt mit der Brühe gemacht), Kartoffelpüree oder Knödel mit Bratensoße, ein Salat oder ganz einfach ein paar Scheiben Brot.

Wenn etwas übrig bleibt, schmeckt das Fleisch am nächsten Tag auch kalt sehr gut.

NN am 19. November 2025