

Super knusprige Schweinshaxe



Außen knusprig, innen saftig!

Eine deftige Schweinshaxe passt zu jeder Jahreszeit. Damit sie perfekt gelingt, gibt es verschiedene Methoden. Mit Profigeräten ist es leicht, doch wie gestaltet es sich mit einfachen Küchengeräten? Klappt das auch immer?

Ja, das klappt mit Sicherheit, wenn ein paar Dinge beachtet werden. Außerdem verraten wir in diesem Rezeptblog einen kleinen Trick, wie die Haxe besonders knusprig aufpoppt. So viel sei verraten: etwas Salzwasser wirkt Wunder.

Alles weitere erfahrt ihr in unserem heutigen Rezept für die "**Super knusprige Schweinshaxe**":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 2 große Schweinehaxen (à 500-600 g)
- Salz, Pfeffer
- 500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

Zubereitung

Haxen auf der unteren Fleischseite gut mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen großen Bräter setzen.

500 ml Brühe zugießen und Deckel aufsetzen (alternativ mit ofenfester Folie abdecken).

Im Ofen bei 140 Grad ca. 2,5-3 Stunden garen.

Herausnehmen und die aufgeweichte Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen (nicht ins Fleisch schneiden!).

2 TL Salz in 150 ml warmen Wasser auflösen und die Schwarten damit einpinseln.

Ofen auf 230 Grad Umluftgrill aufheizen.

Haxen auf ein Ofengitter setzen und mit Umluftgrill ca. 30-45 Minuten knusprig grillen, bis die Schwarte aufpoppt. Anmerkung: Die Grillzeit kann variieren.

Nach 20 Minuten die Haxen drehen und nochmal mit Salzwasser bepinseln.

Tipp: Zum Servieren Kraut- und Kartoffelsalat, Senf und Brot reichen.