

## 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.