

# Grillrezepte

## Gegrillte Schweinshaxe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Drink, Fleisch, Bier, Fleisch, Grillen,

---

2	Schweinshaxen	1/2	geh. TL Salz
3	Knoblauchzehen	6	Essl. Rotwein
1/4	geh. TL Rosmarin	3	Essl. Sahne n. Wunsch
1/2	geh. TL Grober Pfeffer		Malzbier
1/2	geh. TL Paprikapulver		

---

Knoblauchzehen in Stifte schneiden, und um den Haxenknochen ins Fleisch spicken.

Gewürze mit Öl und Rotwein mischen.

Haxen übergießen und zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen.

In den vorgeheizten Grill geben und 1 Stunde grillen.

Zwischendurch wenden und mit der Marinade bepinseln bzw. mit Malzbier beträufeln.

Bratenfond mit Sahne abrunden.

Zubereitung: 3 Stunden Marinierzeit - ca. 1 Stunde Garzeit