

# Haxe vom Grill



## Zutaten:

- 2 Haxen mit Schwarte, je 900 g
- Salz, Pfeffer
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 500 ml Schwarzbier
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Tomatenmark (optional)

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zubereitung:

Die Schwarte rautenförmig einschneiden und großzügig mit Salz würzen. Das Fleisch ebenfalls salzen und mit Pfeffer würzen. Karotten, Zwiebel und den Lauch grob würfeln und zusammen mit dem Bier und der Brühe in eine Auflaufform geben. Ein Gitterrost darüberlegen und darauf die beiden Haxen platzieren. So werden die Haxen in den indirekten Bereich gestellt und bei ca. 130°C 90 Minuten gegrillt. Anschließend die Grilltemperatur auf 200°C erhöhen und die Haxen weitere 30 Minuten grillen. Die Kerntemperatur sollte zwischen 82-86°C liegen.

Also dann...gut Glut! ☺