



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Haxen

## Zutaten für 4 Personen

- 2 Haxen
- 1 Weizenbier
- 4 EL Salz

## Zubereitung

- 1 Haxe so hinstellen, dass der breite Teil nach oben zeigt
- 2 Mit scharfem Messer dem Knochen entlang schneiden und Fleisch lockern
- 3 Salz in den Spalt zwischen Knochen und Fleisch geben
- 4 Salz mit den Fingern in Spalt drücken
- 5 In der Mitte der Haxe auf beiden Seiten einen weiteren Schnitt machen
- 6 Beide Spalten mit Salz füllen
- 7 Spiess möglichst nah am Knochen durchführen und beide Haxen aufspiesen
- 8 Haxen in der Mitte des Spiesses ausrichten und mit den Klammern fixieren
- 9 Haut nochmals salzen und Salz gut andrücken
- 10 Grillrost aus Platzgründen vom Grill entfernen
- 11 Motor montieren und Drehspiess platzieren
- 12 Motor starten
- 13 Von Zeit zu Zeit einen Gutsch Bier über die Haxen kippen
- 14 Den Spiess nach drei Stunden vom Grill nehmen; Achtung: Handschuhe tragen!
- 15 Klammern entfernen

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

