



## Rezept

### Schweinshaxe am Spiess

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- 4 halbe Schweinshaxen

#### Marinade:

- Butter
- Senf
- Honig
- Fleischgewürz
- Salz, Pfeffer
- Millas Granate [Link](#)

#### Zubereitung

Schwarte einritzen und auf den Spiess stecken. Fleisch am Vorabend marinieren. (Bild 3).  
Am Morgen 2h bei 180°C und 30 Min. bei 220°C grillieren.

#### Fazit

Schmeckt??....siehe Bild oben 😊

#### Tags

[Schwein](#) [Schweinshaxe am Spiess](#)

## Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

## Variante

Sehen Sie eine weitere (Bessere) Variante zu diesem Rezept.

- Gleiche Zubereitung wie oben. ABER.....
- Bratensaft ( 3dl Bier / 3 dl Boullion)
- 3 1/2h bei 150° C am Grill. Alle 10 Min mit dem Bratensaft übergießen.
- Am Schluss mit Umluft 180 °C (ca. 15 min) knusprig braten.
- Dicke Zwiebelsauce mit dem Bratensaft verfeinern!! SUPER Sauce!!
- Siehe [Video](#)

## Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

## Rezeptfotos



