



Schweinshaxen mit Biermarinade, gegrillt

Saison	Sommer	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	60 Minuten	Art des Menüs	Hauptgang
Marinieren	2 Stunden		

Schweinshaxen

4	Stück	Schweinshaxen
3	dl	Fleischbouillon

Die Schweinshaxen in einer Pfanne mit Fleischbouillon bedecken, aufkochen. Bei kleiner Hitze 30 Minuten ziehen lassen. Aus der Bouillon nehmen und auskühlen lassen.

Marinade

2	EL	Senf
1	dl	dunkles Bier
1	EL	Pfeffer aus der Mühle
1	EL	Salz

Senf, Bier, Pfeffer und Salz mischen. Schweinshaxen beidseits mit der Marinade einpinseln, 2 Std. marinieren.

Die Schweinshaxen rund 30 Minuten auf beiden Seiten grillieren, immer wieder mit Marinade einpinseln.

Autor/Quelle: Zuger Bäuerinnen

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/

