

Grillhaxe



Die vorgegarten Haxen aus dem Beutel nehmen, die Geleereste grob entfernen und auf dem Backofenrost mit der Schwarte nach oben gleichmäßig so verteilen, dass sie sich nicht berühren.

Die Haxen 40 Minuten im Backofen auf 180°C erhitzen und anschließend 15 Minuten auf 210°C bräunen.

Wer es noch krosser möchte, kann die Schwarte zusätzlich mit Salzlake bestreichen.