



## Gewürze

1-2 Esslöffel Meersalz  
2 Esslöffel schwarzer Pfeffer  
1 Esslöffel süßes Paprikapulver

## Das Fleisch

2 Haxen (Hintereisbein)  
Pro Haxe ca. 1,5 Kilo



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Wir haben hier zwei Varianten. Einmal auf dem Smokfire (Smoker) und die andere Variante auf dem Kugelgrill mit der Rotisserie. Die Vorbereitungen laufen bei beiden gleich ab. Ich habe dieses Mal mit Absicht wenig Gewürze verwendet, um den Fleisch und Grillgeschmack nicht zu überlagern.

Diese mal sind unsere Vorbereitungen schnell abgeschlossen.

Was ihr braucht, ein wirklich scharfes Messer. Nun schneidet ihr euch euer Lieblingsmuster in die Schwarte. Aber Achtung, nicht zu tief durch die Fettschicht schneiden.

Jetzt nehmt ihr das Meersalz und reibt es ordentlich auf die Schwarte und in die Zwischenräume, die ihr gerade geschnitten habt.

Nun noch etwas frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer und etwas Paprikapulver verreiben.

Damit sind die Vorbereitungen abgeschlossen.

Zubereitungsvariante Kugelgrill mit Rotisserie.

Macht euch eure Kohle startklar. Ich starte immer ca. mit einem halben Anzündkamin mit Briketts. Denn auch hier gilt, nachlegen geht immer. Ist die Kugel am Start zu heiß, verbrennt euch das Essen. In der Zeit, wo die Kohle durchzieht, stellen wir beide Kohlenkörbe in den Grill und in die Mitte unter die Haxe kommt eine Abtropfschale mit Flüssigkeit, Wasser/Bier oder was ihr mögt.

Nun führt ihr den Stab der Rotisserie so dicht am Knochen vorbei wie möglich und fixiert die Haxe.

Inzwischen verteilt ihr die glühende Kohle gleichmäßig in beiden Kohlenkörben.

Die Haxe kommt auf den Grill und fängt an, sich zu drehen.

Temperatur im Auge behalten und entsprechend nachregulieren. Sie sollte so bei 180 Grad sein. Ich habe nichts weiter gemacht. Ihr könnt zwischendurch die Schwarte mit Salzwasser besprühen, dann wird es noch knuspriger.

Nach ca. 2 Stunden könnt ihr sie bei einer Kerntemperatur zwischen 78 und 82 Grad runternehmen und reinhauen.

Zubereitungsvariante auf dem SmokeFire.

Hier ist es etwas einfacher SmokeFire auf 190 Grad einstellen und aufheizen. Wenn, eure Temperatur erreicht ist auch hier eine Abtropfschale in den Grill stellen und die Haxe darüber platzieren. Thermometer einstecken und auch hier bei 78-82 Grad vom Grill nehmen und genießen.