

Schmortopf mit gegrillter Schweinshaxe

Zutaten

- 2 große, festkochende Kartoffeln
- 4 Karotten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 vorgekochte Schweinshaxe
- 4 kleine, weiße Rüben
- 100g Erbsen
- 1 Fenchelknolle
- 200g Mangold
- 2 Liter Hühnerfond

Zubereitung

- Kartoffeln und Karotten schälen und gemeinsam mit Frühlingszwiebeln und übrigem Gemüse in größere Stücke schneiden
- Haxen mit Grillöl bestreichen, mit Barbecue-Gewürz bestreuen und auf heißem Grill knusprig braten
- Einen großen gusseisernen Schmortopf auf das Feuer stellen
- Den zuvor erhitzten Hühnerfond dazu gießen
- Haken einlegen und etwa 15 Minuten köcheln lassen
- Gemüse dazugeben und eine halbe Stunde mitkochen lassen
- Mit Salz und Pfeffer würzen