

## Grillhaxe mit Schwarte

### Verzeichnis der Zutaten

Schweinehaxe mit Schwarte, Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Dextrose, Gewürzextrakte.

### Nettofüllmenge

450 g

### Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

Rhöni GmbH & Co. KG  
Grabenweg 1 A  
36169 Rasdorf/Rhön

### Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

### Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung: Grillhaxe aus der Folie nehmen, die Schwarte längs und quer einschneiden, im Backofen (200 Grad) bei Grillfunktion für ca. 30-40 min grillen. Die Schwarte von Zeit zu Zeit mit etwas Salzwasser (Mischung: 160 ml Wasser und 40g Kochsalz) bestreichen und mit einer Gabel prüfen, ob sie kross ist: Bei spürbarem Widerstand ist die Haxe servierfertig.

### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	607 kJ 145 kcal
Fett	7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	0,4 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	19 g
Salz	2,1 g