

Porchetta, italienischer Schweine-Braten, Krusten-Chips

Für 4-5 Personen:

2 kg Schweinebauch (ohne Knochen)	2-3 Knoblauchzehen	Salz (reichlich)
3 EL Fenchelsamen	2 EL fein gehackter Rosmarin	andere Kräuter
Pfeffer	süßes Paprikapulver	1 EL Piment
1 Zitrone (Abrieb)	Küchengarn	Kümmel, Meersalz

Das Bauchstück mit der Schwartenseite auf ein Arbeitsbrett legen. An der kurzen Seite in der untersten Fettschicht einschneiden. Dann nach und nach die Schwarte komplett abschneiden, dabei das obere Fleischteil einfach seitlich wegrollen.

Das Fleischstück wenden, sodass nun die Fettseite oben liegt. Mit einem sehr scharfen Fleischmesser das Stück waagrecht nach und nach in zwei gleichmäßig dicke Scheiben auf-, aber nicht vollständig (bis auf 1 cm) durchschneiden. Das obere Fleischstück dabei nach und nach zur Seite rollen.

Nun das Fleisch aufklappen. Dort, wo die beiden Stücke zusammenhängen und sich das Fleisch noch wölbt, leicht flach klopfen.

Knoblauch abziehen und fein würfeln, Fenchelsamen und Pimentkörner in einem Mörser grob zerreiben. Alle Gewürze und Meersalz gleichmäßig auf das Fleisch streuen und einreiben. Den Abrieb der Zitrone auf das Fleisch streuen. Das Fleisch fest aufrollen und den Braten binden.

Den geschlossenen Grill auf 180-200 Grad vorheizen. Porchetta abseits des Feuers auf den Grillrost setzen, eine Fett-Auffangschale unter das Fleisch stellen.

Für 2-2½ Stunden bis zu einer Kerntemperatur zwischen 75 und 80 Grad kross grillen, alle 20 Minuten wenden.

Krustenchips:

Die Schwarte vom restlichen Fett befreien und mit einem sehr scharfen Messer in Streifen (1 x 4 cm) schneiden.

Mit etwas Kümmel (ohne Salz) 20 Minuten in Wasser kochen, trocken tupfen und mit Meersalz bestreut bei 220 Grad im Ofen für 45-60 Minuten kross rösten.

NN am 29. August 2014