

Porchetta-Spießbraten

Für 8 Portionen:

3 kg Schweinebauch (Rollbraten)	4 Knoblauchzehen	2 EL Fenchelsamen
1 EL schwarze Pfefferkörner	10 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei	Salz	Zitronen-Abrieb
Olivenöl		

Schweinebauch auf der Hautseite mit einem scharfen Messer wie ein Schachbrettmuster einschneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken. Fenchelsamen und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Thymian, Rosmarin und Salbei waschen, trocken schütteln, Blätter und Nadeln abzupfen und fein hacken.

Gewürze und Kräuter mit 2 TL Salz in ein Schälchen geben und mit etwas Olivenöl vermischen. Die Innenseite des Schweinebauchs gut mit der Gewürzmischung einreiben. Braten fest aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

Porchetta auf dem Drehspieß befestigen und bei 150 Grad Celsius ca. 3 Stunden grillen. Die Ziel-Kerntemperatur liegt bei 80 Grad Celsius. Zwischendurch die Schwarte mit Salzwasser bepinseln.

Porchetta schmeckt mit Kartoffelbrei, auf Brötchen mit Senf oder mit Rosmarinkartoffeln.

NN am 27. Mai 2022