

Schweine-Bauch vom Drehspieß

2 kg Schweine-Bauch mit Schwarte 1 kg grobes Meersalz 100 ml Hoisin-Soße

Die Schwarten-Seite des Schweine-Bauchs einritzen und dabei nicht ins Fleisch schneiden. Den Schweine-Bauch mit der Schwarte auf das Salz legen und ca. 1,5 bis 2 Stunden ziehen lassen. Das Salz sollte gleichmäßig an der Schwarte anliegen und 1 cm hoch sein. So kann das Salz die Feuchtigkeit aus der Schwarte ziehen.

Schweine-Bauch auf den Drehspieß stecken und den Grill auf eine Temperatur von 160°C einstellen. Nun kann das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 60°C rotieren.

Sobald die 60°C erreicht sind, den Brenner auf die höchste Stufe stellen und die Rückseite (nicht die Schwarte) des Schweine-Bauchs mit der Hoisin-Soße bestreichen. Nicht alles auf einmal, sondern in 2-3 Durchgängen, damit die Soße nicht über die Schwarte läuft.

Bei einer Kerntemperatur von 74°C darf angerichtet werden.

NN am 15. Juli 2022