

Saftiges Porchetta vom Drehspieß

1,5-2 kg Schweinebauch 200 g Pesto, rot 10 Stiele Basilikum
Fenchelsaat Salz, Pfeffer

Den Schweinebauch zuerst auf halber Höhe horizontal einschneiden, aber nicht komplett, sondern nur bis ca. 5 cm vor dem Rand. Das Fleisch dann aufklappen und die Hälfte, die nicht über der Schwarte liegt, mit Pesto einstreichen. Außerdem kommen etwas Fenchelsaat und die Blätter des Basilikums darauf. Die andere Seite würzt du dezent mit Salz und Pfeffer. Dann rollst du den Braten fest auf, sodass die Schwarte außen liegt. Den Braten mit Garn fest binden, sodass er nicht aufgehen kann. Die Außenseite würzt du leicht mit etwas Salz.

Den Grill auf 180 °C indirekte Hitze vorheizen und den Rollbraten auf den Drehspieß stecken. Achtung: Wenn du mit einem Heckbrenner arbeitest, dann achte darauf, dass der Braten nicht länger ist als der Brenner. Nun lässt du deine Porchetta etwa zwei Stunden lang grillen.

Tipp:

Damit das Fleisch nicht zu trocken wird, kannst du es gelegentlich beschöpfen. Dazu stellst du eine Edelstahlwanne mit Wasser unter, in die auch das Fett tropft. So erhält das Wasser mit der Zeit ausreichend Aromen, um den Braten nicht zu verwässern. Das Fleisch ist gar, wenn es eine Kerntemperatur von etwa 73 °C erreicht hat. Die verfolgst du am besten mit einem drahtlosen Thermometer.

NN am 29. August 2023