

Knuspriger Schweinebauch vom Drehspieß

Für 6 Portionen:

2 kg Schweinebauch mit Schwarte 1 kg grobes Meersalz 100 ml Hoisin Soße

Schweinebauch anritzen (nicht ins Fleisch schneiden).

Den Schweinebauch mit der Schwarte auf das Salz legen und ca. 1,5 bis 2 Stunden stehen lassen. Achtet darauf, dass das Salz gleichmäßig an der Schwarte anliegt und mindestens 1 cm hoch ist. So kann das Salz am besten die Feuchtigkeit aus der Schwarte ziehen und dieses wird dadurch wunderbar knusprig.

Schweinebauch auf den Drehspieß stecken und Heckbrenner so einstellen, dass der Grill eine Temperatur von 160°C hat.

Nun kann das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 60°C rotieren.

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

Sobald eine Kerntemperatur von 74°C erreicht ist darf gegessen werden.

NN am 04. April 2024