



Porchetta

Zutaten für 6-8 Personen

- 3 kg Schweinebauch
- 2 EL Fenchelsamen
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 4 Zweige Rosmarin
- 10 Zweige Thymian
- 3 Zweige Salbei
- Schale von 1 Bio Zitrone
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

Den Schweinebauch vom Metzger als Rollbraten zuschneiden lassen. Die Hautseite wie ein Schachbrettmuster einschneiden.

Fenchelsamen und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Nadeln und Blätter von den Kräutern abstreifen und mit dem Knoblauch fein hacken. Die Gewürze und Kräuter mit 2 TL Salz in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl gut vermengen. Die Innenseite des Rollbratens mit der Gewürzmischung einreiben.

Den Braten aufrollen und mit Küchengarn gut zuschnüren.

Den Porchetta auf einem Drehspieß befestigen und bei 150 °C ca. 3 Stunden grillen bis eine Kerntemperatur von 80°C erreicht ist.

Zwischendurch die Schwarte mit Salzwasser bepinseln.

Mit Rosmarinkartoffel oder Kartoffelbrei servieren.

