

# Spanferkel-Rollbraten

## Für 8 Personen:

2 kg Spanferkel-Rolle	Salz, Pfeffer	6 Zweige Rosmarin
2 Tl Chiliflocken	4 El Senf (körnig)	8 Scheiben Bacon
120 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Möhre (ca. 80 g)
1 Petersilienwurzel (60 g)	3 El Öl	1 Tl Anissaat
100 ml Weißwein (trocken)	1 Lorbeerblatt	300 ml Geflügelfond
2 El Speisestärke		

Rollbraten mit der Schwartenseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen, Schwarte mit einem scharfen Messer leicht rautenförmig einritzen, mit Salz würzen. Über Nacht kalt stellen.

Am Tag danach Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Wasser in die zweite Schiene von unten schieben, den Grillrost auf die Schiene darüber schieben. Rosmarinnadeln abzupfen und fein schneiden.

Rollbraten auf die Schwarte legen, Innenseite mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken gut würzen. Mit Senf bestreichen. Speckscheiben dicht nebeneinander darauflegen. Braten so zusammenrollen, dass die Schwarte nicht mit eingerollt wird. Mit Küchengarn fest zubinden.

Rollbraten auf den Grillrost legen und 2 Stunden garen. Nach 1:30 Stunden das Blech mit dem Wasser herausnehmen. Den aufgefangenen Bratensaft mit dem Pinsel lösen (ergibt ca. 150 ml) und für die Sauce verwenden.

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Möhren und Petersilienwurzel putzen, schälen und fein würfeln. Ölin einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer bis starker Hitze 4-5 Minuten dunkelbraun braten. Anissaat, Möhren und Petersilienwurzeln zugeben und 5 Minuten weitergaren. Knoblauch kurz mitgaren. Mit Wein ablöschen und stark einkochen. Lorbeerblatt, 300 ml Wasser und Fond zugeben und offen 30 Minuten kochen. Sauce mit dem Bratensaft durch ein feines Sieb gießen und stark durchdrücken. Mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden.

Rollbraten aus dem Ofen nehmen. Küchengarn entfernen und den Braten in Scheiben schneiden. Sauce separat dazu servieren. Dazu passen Bratkartoffeln und Rote-Bete-Gemüse.

NN am 02. Dezember 2022