

Porchetta

Für 5 Personen:

2,5 kg Schweinebauch mit Schwarte	2 EL Fenchelsamen
3 EL feingehackter Rosmarin	3 EL feingehackter Salbei
8 Knoblauchzehen, fein gehackt	2 Zitronen (Zesten abgerieben)
80 ml trockenen Weißwein	

(Anstelle des Schweinebauches eignet sich auch Spanferkel-Rollbraten).

Den Schweinebauch mit der Hautseite nach oben auf ein Brett legen. Die Längsseite sollte zu einem Zeigen. Dann von rechts ca. bis zur Mitte mit einem sehr scharfen Messer die Haut entfernen. Die Haut auf der anderen Hälfte mit dem Messer in 1-2 cm Abstand vertikal einschneiden (Vorsichtig, man sollte dabei NICHT bis aufs Fleisch durchschneiden).

Kräuter, Zitronenzesten, Wein, Fenchelsamen und gehackten Knoblauch vermischen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz einreiben und mit der Hautseite auf ein Brett legen. Die Füllung gleichmäßig auf der Innenseite verteilen und das Fleisch von der Seite ohne Haut wie eine Rollade aufrollen.

Das Fleisch mit Küchengarn in 2cm Abständen fest zubinden. Das Fleisch auf ein Abtropfgitter legen und diesen auf eine Fettpfanne setzen und unabgedeckt für mind. 12 Stunden in den Kühlschrank legen.

Das Fleisch eine Stunde vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen.

Ofen auf 180C Ober/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech mit ca. 400 ml Wasser füllen, das Fleisch samt Gitter darauf setzen und ca. 3,5-4 Stunden garen bis es weich ist und die Kruste knusprig. Falls die Kruste noch nicht knusprig genug ist, kurz den Oberflächengrill zuschalten. (Wer einen gusseisernen Bräter hat, sollte diesen verwenden.)

Fleisch herausnehmen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Das Fett vom Fleischsud abschöpfen.

Wir haben ein Bund jünger Möhren, die beiden Zitronen und etwas Salbei in den Fleischsud auf das Backblech gegeben und nochmals ca. 20-30 Minuten im heißen Ofen garen lassen.

NN am 12. April 2023