

Porchetta am Drehspiess



Zutaten:

- 3 kg Schweinebauch mit Schwarte
- 20 Blätter Basilikum frisch
- 200 g rotes Pesto
- 2 TL Fenchelsaat
- 2 EL Gewürzmischung für Schweinebraten
- 3 Zweige Rosmarin
- 8 EL Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Braten in der Mitte bis knapp zum Rand aufschneiden und ausklappen, so dass sich eine ebene Fläche ergibt.

Auf der Innenseite das rote Pesto gleichmäßig verteilen, die Fenchelsamen darüberstreuen und die frischen Basilikumblätter gleichmäßig darauf auslegen. Die Außenseite mit der Gewürzmischung für Schweinebraten bestreuen.

Anschließend den Braten möglichst eng einrollen und mit Bratenschnur zusammenbinden.

8 EL Salz in 2 Liter Wasser auflösen und in einen großen Bräter füllen. Die Porchetta dazugeben und den Bräter auf den Grill in eine Zone mit indirekter Hitze stellen. Dort das Fleisch für 45 Minuten köcheln lassen und

gelegentlich umdrehen damit die Schwarte weich wird.

Den Braten aus der Salzlake herausnehmen und 30 Minuten abkühlen lassen. Dann den Drehspieß der Länge nach hindurchschieben, das Fleisch mit den Befestigungshaken fixieren und auf dem Grill platzieren. Eine Grillpfanne zum Auffangen des Suds unterstellen und den Drehmotor, sowie den Back Burner einschalten, um die Porchetta für 2,5 Stunden zu grillen. Nach der ersten halben Stunde das Fleisch regelmäßig alle 15 Minuten mit dem Bratsud übergießen.

Bei einer Kerntemperatur von 80° Grad ist die Porchetta fertig gegrillt. Nun noch für 5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem gezackten Messer in Scheiben schneiden und servieren.