

Cornelia Poletto | Schweine-Rollbraten / Porchetta vom Grill

😊 happy-mahlzeit.com/2021/10/08/cornelia-poletto-schweine-rollbraten-porchetta-vom-grill

Zutaten für 4 Personen:

- 1 ½ kg Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Olivenöl
- nach Geschmack: 250 g Schweinehack

Zubereitung:

Den Schweinebauch vom Metzger als Rollbraten zuschneiden lassen. Es sollte noch eine gute Fettschicht auf dem Fleisch bleiben.

Den Schweinebauch trocken tupfen und mit der Fleischseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen.

Fenchelsamen und

Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Nadeln und Blättchen von den Rosmarin- und Thymianzweigen abzupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.

1 TL Salz und alle vorbereiteten Gewürze in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Gewürzmasse auf dem ausgelegten Rollbraten verteilen und leicht einmassieren. Wer mag, kann den Rollbraten noch dünn mit Schweinehack bestreichen. Das Fleisch aufrollen und mit feuerfestem Küchengarn zusammenbinden.

Den Rollbraten mit Salz und etwas Olivenöl einreiben, auf den Grill legen und von allen Seiten anbraten. Das Fleischstück nach etwa 10 Minuten an den Grillrand schieben und bei indirekter beziehungsweise geringerer Hitze etwa 60 Minuten weiterbraten.

Bei der Zubereitung auf einem Gas- oder Elektrogrill die Hitze auf kleine Stufe stellen. Den Grill möglichst mit einem Deckel schließen, da der Rollbraten so gleichmäßiger garen kann. Den Rollbraten immer wieder wenden und mit etwas

Olivenöl bestreichen. Wenn möglich, die Kerntemperatur prüfen, da die Fleischstücke - je nach Dicke und Qualität -

unterschiedlich lange garen. Bei 75 – 80 Grad Innentemperatur ist der Braten perfekt.

Tipp:

Der saftige, nach Kräutern und Gewürzen duftende Schweinebraten schmeckt auch kalt sehr gut. Er ist deshalb ideal für ein Picknick oder ein Sommerbüfett.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Der XXL-Ostfriese | Herd statt Pferd vom 16. April 2014