



Porchetta

Zutaten:

2,5 kg Schweinebauch

Rub nach Wahl, zum Beispiel:

- 100 g Meersalz
- 100 g brauner Zucker
- 120 g Paprika scharf
- 20 g Paprika geräuchert
- 80 g Zwiebelpulver
- 80 g Pfeffer grob gemahlen
- 40 g Knoblauch
- 40 g Senfkörner grob gemahlen

Füllung beliebig mit Schinken, Käse, Bärlauch, Frühlingszwiebeln etc.

▶ Das Video dazu finden Sie auf unserem Youtube-Kanal.

Zubereitung

Den Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel mittig in der Fettschicht einschneiden, damit er sich aufklappen lässt. Den aufgeklappten Schweinebauch auf der Innenseite würzen. Verwenden Sie dazu einen Rub Ihrer Wahl (nebenstehend eine Empfehlung von uns). Füllen Sie den Schweinebauch anschließend nach Geschmack mit z.B. Schinken, Käse, Bärlauch, Frühlingszwiebeln etc. Den Schweinebauch, mit der Schwarte nach außen, fest aufrollen.

Fixieren Sie die Porchetta anschließend mit einem Bratenfaden, indem Sie den zusammengerollten und gefüllten Schweinebauch fest zusammenbinden. Pelletgrill mit 9 kg Pellets befüllen und mit dem Grillaufsatz, Flammteiler, Pizzastein (in Alufolie eingewickelt), Zwischenring (mit der Öffnung nach vorne), Grillspieß und dem Grilldeckel zusammenbauen.

Die Porchetta wird nun in einen Edelstahlbräter, gelegt, der mit etwa 2 cm Salzwasser befüllt sein sollte. Den Pelletgrill auf etwa 180°C erhitzen. Verwenden Sie dafür ein Steckthermometer. Die Porchetta nun eine Stunde im Salzwasser köcheln lassen. Dabei hin und wieder drehen, damit die Schwarte von allen Seiten etwas vorgart.

Stecken Sie die Porchetta anschließend auf den Grillspieß und garen Sie diese für ca. 2,5 Stunden, bis die Kerntemperatur bei 75°C liegt. Die letzten 35-45 Minuten den Pelletgrill auf volle Luftzufuhr stellen damit die Schwarte schön aufplatzt. Zum Schluss aufschneiden und genießen!