



Porchetta aus dem Holzbackofen

Zutaten:

2,5 kg Schweinebauch

Gewürzmischung

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.



Im Holzbackofen:

Bei 270° C

Gesamtgarzeit: 3 Stunden.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 200° C,

Unterhitze 150° C.

Nach einer Stunde OH auf 250° C stellen. UH bleibt bei 150° C.

Dann noch 1,5 Stunden garen.

Gesamtgarzeit: 2,5 Stunden

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 eine Gewürzmischung 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.

Die Porchetta wird nun in einen Edelstahlbräter, gelegt, der mit etwa 2 cm Salzwasser befüllt sein sollte. Die Porchetta nun ca. 30 Minuten bei ca. 270° C im Salzwasser köcheln lassen. Dabei hin und wieder drehen, damit die Schwarte von allen Seiten etwas vorgart und Salzwasser einzieht.

Nach 30 Minuten die Porchetta so drehen, dass die Schwarte nach oben zeigt und ca. 2,5 Stunden garen lassen bis die Kerntemperatur bei 75° C liegt. Zum Schluss aufschneiden und genießen!