



CLASSIC PORCHETTA TOWER

[Schweinebauch gerollt]

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1,4 kg Schweinebauch
- 2 EL Senf, mittelscharfer
- 1 EL Majoran, getrocknet, gerebelt
- 1 EL Paprikapulver, edelsüßes
- Salz und Pfeffer, weißer, fein gemahlen
- Metzgergarn zum Binden

ZUBEREITUNG

- Den Schweinebauch unter fließendem Wasser von kleinen Knöchelchen befreien und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern, mit dem Majoran und dem Paprikapulver bestreuen und mit dem Senf gleichmäßig bestreichen. Den Schweinebauch fest zu einer Rolle aufwickeln. Diese im Anschluss mit Metzgergarn ca. alle 30 mm fixieren bzw. straff verknöten. Sowohl die Fleischrolle als auch den aufgefangenen Saft getrennt voneinander 48 bis 72 Stunden in den Kühlschrank stellen. So können sich die gesamten Gewürze entfalten und mit dem Fleisch vereinen.
- Die Bauchrolle platzieren und den abgedeckten Bräter in den auf 200° C vorgeheizten Ofen schieben. Den Schweinebauch 20 Minuten bei 200° C, dann drei Stunden bei 150° C backen. Wichtig: In dieser Zeit den Bräter nicht öffnen, so bleibt der Schweinebauch saftig.
- Nach dieser Garzeit den Braten vom Band befreien und 5 Minuten auf einer Fleischplatte entspannen lassen.