



BELLY SKEWER

[Schweinebauch gerollt und gespießt]

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- ca. 1,5 kg Schweinebauch am Stück
- 3 EL Gewürzmischung nach Geschmack
- 1 EL Meersalzflöcken
- 0,5 EL Pfeffer
- Metzgergarn zum Binden
- Für die Lake
 - o 3 EL Salz
 - o 100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

- Den Schweinebauch am Vortag vorbereiten, damit er über Nacht im Kühlschrank ruhen kann. Den Schweinebauch mit dem Schmetterlingsschnitt aufschneiden, so dass man ihn aufklappen kann und dadurch die doppelte Fläche vor sich hat.
- Den Schweinebauch von außen und innen kräftig mit der Gewürzmischung und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den aufgeklappten Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten längs vor sich legen, von der Fleischseite Richtung Schwartenseite straff aufrollen. Wenn rundherum am Braten die Schwartenseite zu sehen ist, den Braten binden. Dazu mit Metzgergarn in der Mitte einen richtig festen Knoten machen und von innen nach außen ca. alle 1,5 cm richtig festzuknoten, damit der Braten beim Grillen hält.
- Den Braten 4 - 5 Stunden vor Grillbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Den Grill 1,5 Stunden vor Grillbeginn einheizen. Ein Anzündkamin voll mit Kohlebriketts reicht. Die glühenden Briketts in Kohlekörben rechts und links vom Spieß gleichmäßig verteilen, keinesfalls unter dem Fleisch!
- Den Spieß mit dem Braten in den Grill einlegen, den Motor der Rotisserie einschalten und den Deckel aufsetzen. Alle 30 Minuten ca. 10 durchgeglühte Kohlebriketts nachlegen, um die Temperatur auf ca. 120 Grad Celsius zu halten. Den Braten ca. 2 Stunden bei dieser Hitze garen.
- Kurz bevor die 2 Stunden vorbei sind, eine starke Salzlake mit 100 ml Wasser und 3 EL Salz anrühren und einen kompletten Kohlekamin voller Briketts anheizen.
- Nun geht es an die perfekte Kruste. Dazu die angefeuerte Kohle in den beiden Kohlekörben verteilen und diese direkt unter den Braten schieben, so dass direkt unter dem Fleisch überall Kohle ist. Nun die Schwarte kräftig mit der Salzlake bepinseln und den Deckel wieder aufsetzen. Das Bepinseln mit Salzlake ca. 4-mal wiederholen, je nachdem wie knusprig der Braten sein soll.