



# Schweinerollbraten

*im Porchetta-Style*

# Schweinerollbraten

## Zutaten

Für 4 Personen

### Schweinerollbraten

1,5	
bis 2 kg	Schweinebauch
Etwas	Salz
Etwas	schwarzer Pfeffer
200 ml	Wasser
1	Packung Wurzelgemüse
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin und Thymian

### Füllung

2 EL	frischer Rosmarin
2 EL	frischer Salbei
4 Zehen	Knoblauch
1 TL	Fenchelsamen
1/2 TL	rote Chiliflocken, optional
1	Abrieb von 1 Zitronenschale
Etwas	Salz
Etwas	schwarzer Pfeffer
2 EL	Olivenöl

## Zubereitung

### 1. Schweinebauch vorbereiten:

Den Schweinebauch auf die Schwartenseite legen, diese soll bereits gleichmäßig eingeritzt sein, ohne das darunterliegende Fleisch zu schneiden. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen.

### 2. Füllung zubereiten:

In einer Schüssel Rosmarin, Salbei, Knoblauch, Fenchelsamen, rote Chiliflocken (nach Geschmack), Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen, um eine Paste zu erhalten.

### 3. Füllen und Rollen:

Die Kräuterpaste gleichmäßig auf der Fleischseite des Schweinebauchs verteilen. Den Schweinebauch fest aufrollen, sodass die Schwarte außen ist. Verwende Küchengarn, um den Rollbraten in regelmäßigen Abständen fest zu binden.

### 4. Braten oder Grillen:

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen oder den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf eine Temperatur von etwa 150-160°C einstellen. Den vorbereiteten Rollbraten mit Schluss nach unten in eine Raine legen. Das Wasser eingießen, Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter um den Braten verteilen.

Für etwa 1,5 bis 2 Stunden oder bis zur Kerntemperatur von 72°C garen oder für etwa 2 bis 2,5 Stunden oder bis zur Kerntemperatur von 72°C grillen.

Für eine knusprige Schwarte die Hitze in den letzten 20-30 Minuten des Backens oder des Grillens erhöhen (Grillfunktion einschalten) bis die Schwarte aufgepufft und knusprig ist.

### 5. Ruhen und Servieren:

Den gegrillten Rollbraten vom Grill nehmen und vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Dies hilft, die Säfte im Fleisch zu bewahren.

Das Küchengarn entfernen und den Rollbraten in Scheiben schneiden.

### Tipps:

Die perfekte Beilage ist unser GQ-Bayern Rezept „Mediterraner Orangen-Fenchel-Salat“