

La Porchetta

Eine geschmacksvolle italienische Spezialität für die Feinkostabteilung

Zutaten

- 1 Stück Frische Schweinsbrust mit Schwarte und ohne Knorpel
- 17 Gr/Kg Salz
- 1 Gr/Kg Schwarzer Pfeffer
- 3 Gr/Kg Knoblauchgranulat
- 3 Gr/Kg Gemahlener Chilipfeffer
- 4 Gr/Kg Fenchelsamen
- 1 Gr/Kg Getrockneter Rosmarin

Zubereitung

1. Die Schweinsbrust auf der fleischigen Seite der Länge nach 5cm einschneiden um sie gut einrollen zu können.
2. Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben.
3. Die Schweinsbrust so einrollen, dass die Schwarte aussen ist.
4. Während 50min im vorgewärmten Ofen bei 180 °C garen.
5. Die Temperatur auf 140°C reduzieren und wenn möglich auf 35 % Luftfeuchtigkeit einstellen.
6. Garen bis die Kerntemperatur 65°C erreicht.
7. Im Kühlraum auskühlen lassen.
8. Für den Verkauf in feine Scheiben schneiden. Die Schwarte muss knusprig sein.

Guten Appetit!