



PORCHETTA

Zutaten:

1kg Schweinebauch ohne Knochen
20 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Estragon
1 Bund Majoran
Einige Zweige Rosmarin
Einige Zweige Thymian
3 EL Dijon-Senf
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Schweinebauch mit drei Längsschnitten sauber aufschneiden. Alle Teile salzen und pfeffern. Zwei Teile (auch das mit der Schwarte) mit Dijon-Senf bestreichen und beiseite legen. Jetzt die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und die Kräuter fein hacken. Das dritte Teil des Schweinebauches zunächst mit den Knoblauchzehen belegen, dann die Kräuter darüber geben. Das mit Kräutern belegte Teil auf ein mit Senf gestrichenes Teil legen, darauf das mit Senf bestrichene Teil mit der Schwarte nach oben legen. Alles zusammen aufrollen und gut zusammenbinden. Im Bräter mit etwas Olivenöl anbraten, bis das Fleisch sich leicht bräunlich einfärbt. Dann in den mit 200°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) für ca. 60 Minuten garen, bis sich eine Kruste gebildet hat. Die Porchetta schmeckt warm und kalt.