REZEPT DES MONATS AUGUST 2020

SCHWEINEBAUCH
VOM GRILL ODER AUS DEM OFEN

Knuspriger und saftiger geht es nicht...

10	24	3-3.5	4
Minuten	Stunden	Stunden	Genießer
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT	RUHEZEIT	BRAT- & SCHMORZEIT	ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

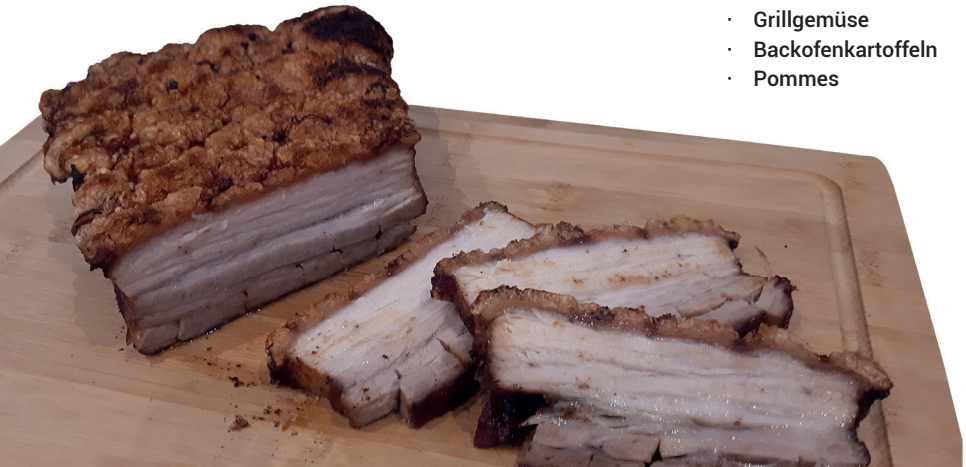
- ca. 750 g Schweinebauch
- ca. 200 g grobkörniges Salz (kann auch mehr sein...)
- ca. 2 EL Olivenöl
- BBQ-Rub
  (am bekanntesten ist die Mischung „Magic Dust"; aber auch andere Rubs sind geeignet)

Rezept direkt auf dem Smartphone oder Tablet anschauen?

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:
Grundsätzlich alles, was das Griller-Herz begehrt:

- grüner oder gemischter Salat
- Kartoffel- oder Nudelsalat
- Grillgemüse
- Backofenkartoffeln
- Pommes



SO GEHT‘S:

1. Den Schweinebauch mit einem Küchenpapier trockenreiben. Dann mit einem spitzen Messer reichlich Löcher in die Schwarte stechen (ca. 5 mm tief). Anschließend in einen Bräter oder auf einen ausreichend großen Teller das Salz verteilen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten auf das Salz legen. So, dass die Schwarte überall Kontakt zum Salz hat. Anschließend mit Folie überziehen und im Kühlschrank ca. 24 h ruhen lassen.

2. Das Salz komplett entfernen (mit einem Messerrücken abstreichen) und den Bauch mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

3. Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Wer am Kohle- oder Gasgrill die Temperatur regeln kann, kann natürlich auch den Grill nutzen.

4. Anschließend auf der Innenseite/Fleischseite mit einem scharfen Messer parallel zu den Rippen-Spalten ca. 1 – 1,5 cm tiefe Einschnitte machen.

5. Die Schwarte nochmals ordentlich mit der Messerspitze einpieksen und den Bauch von beiden Seiten mit je einem EL Olivenöl einreiben.

6. Dann den Rub großzügig nur auf der Innenseite/Fleischseite verteilen und „einreiben“.

7. Jetzt den Bauch mit der Schwarte nach oben auf den Grillrost legen und bei 130 Grad 1 h schmoren lassen. Unbedingt einen Bräter oder ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech unterlegen, um das Fett aufzufangen. (Ziel sind 90 Grad Kerntemperatur. Wer kein Kernmessgerät hat, kann mit insgesamt ca. 3 h rechnen.)

8. Nach 1 h den Braten wenden und die Fleischseite nach oben legen. Weitere 2 h schmoren lassen.

9. Jetzt lassen wir die Kruste kross aufploppen: Dafür den Bauch wieder mit der Schwarte nach oben drehen und die Temperatur auf 240 – 250 Grad steigern. Im Backofen am besten mittels Umluft-Grill Funktion, auf dem Grill die Lüftungen aufdrehen … Das kann ca. 20 – 30 Min. dauern, bis die Kruste den gewünschten Punkt erreicht hat.

Fleischerei Redemacher

DIE GENUSSMACHER SEIT 1897