



FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

120 Minuten

GESAMTDAUER:

135 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C

KERNTEMPERATUR:

mind. 80 °C



GARMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER ZUBEHÖR:

Rotisserie und Hitzeschild

SCHWEINEBAUCH VOM DREHSPIESS

ZUTATEN:

1 kg Schweinebauch mit Schwarte, ohne Knochen, Salz, Pfeffer, Majoran, gemahlener Kümmel,

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Schwarte vom Schweinebauch mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
- 2 Die Fleischseite mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.
- 3 Die Schwartenseite mit Salz einreiben.
- 4 Den Schweinebauch auf den Spieß stecken und fixieren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 220 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills werden 2–3 Anzündkamin Weber Briketts benötigt.
- 2 Ein Hitzeschild oder eine feuerfeste Schale auf dem Rost unter dem Schweinebauch platzieren.
- 3 Den Bauch auf den Drehspieß geben und etwa 120 Minuten grillen.
- 4 Zum Schluss den Hitzeschild entfernen und die Temperatur etwas erhöhen, sodass die Schwarte schön knusprig wird.