

Porchetta am Spieß

V. 1.00

Zutaten (x Personen)

1,5 kg Schweinebauch

4 EL Rosmarin gehackt

4 EL Thymain gehackt

4 EL Petersilie gehackt

2 TL Fenchelsamen

2 Zehen Knoblauch

20 Pfefferkörner

1 TL grobes Meersalz

Olivenöl

Zubereitung:

Den **Schweinebauch** als **Rollbraten schneiden** (lassen).

Die **Kräuter**, die **Fenchelsamen**, den **Pfeffer**, den **Knoblauch** und das **Meersalz** im **Mörser** mit einem Schluck **Olivenöl** zu einer **Pesto vermahlen**.

Den **Schweinebauch** mit der **Pesto füllen**.

Nun wie einen **Rollbraten binden**.

Und **von außen** mit einem Rest der **Pesto massieren**.

ca. **2 Stunden** am **Spieß grillen**.

Quelle: Sebastian