

Arbeitsanweisung: Porchetta aus Altschafffleisch

Tabelle 1: Rezeptur Porchetta aus Altschafffleisch

Material für 1 kg	g
Schafbauch	1000
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Olivenöl	20
Salz	18
Knoblauch, frisch gehackt oder gerieben	8
Fenchelsamen, leicht gemörsert	4
Salbei, getrocknet	3
Zucker	2
Rosmarin, getrocknet	2
Thymian, gerebelt	2
Zitronenschale, fein gerieben	2
Schwarzer Pfeffer, gemahlen	2

1. Schafbauch auf Knorpel- und Knochenreste kontrollieren und diese gegebenenfalls entfernen. Anschließend reinigen, trocken tupfen, mittels Schmetterlingsschnitt aufschneiden und plattieren. Bei kleineren Teilstücken diese leicht überlappend nebeneinanderlegen, sodass eine möglichst zusammenhängende Fläche entsteht.
2. Mit 18 g Salz/kg gleichmäßig einreiben und für 24 h bei 2–4 °C pökeln.
3. Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Fenchelsamen und Zitronenschale mit Olivenöl zu einer homogenen Paste verarbeiten und gleichmäßig auf der Innenseite verteilen.
4. Schafbauch kompakt aufrollen und mit Küchengarn in Abständen von 2–3 cm fixieren bzw. ein Bratennetz verwenden.
5. Bei 140 °C Ober-/Unterhitze für etwa 150–180 min garen, bis eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C erreicht ist. Anschließend die Temperatur für weitere 30 min auf 200 °C erhöhen.
6. Porchetta aus dem Ofen nehmen und etwa 10 min ruhen lassen. Anschließend Garn bzw. Netz entfernen und in Scheiben schneiden.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH

