Porchetta mit Pufftomaten



Zutaten

10

- Schweinebauch mit Schwarte, Gewicht +/- 2,5 kg
- Bresc Gremolata
- Salz und Pfeffer
- Zitrone
- Fleischerei-/Küchengarn
- Kirschtomaten am Stiel
- Öl

Zubereitung

Den Schweinebauch auf beiden Seiten in Scheiben schneiden. Den Bauchspeck mit der Schwarte nach unten und der Fleischseite nach oben legen.

Den Backofen auf 150°c vorheizen. Den Schweinebauch großzügig mit der Bresc Gremolata einfetten. Den Schweinebauch fest aufrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden. Auf ein Backblech legen und in den Ofen schieben. Wenn Sie ein Kernthermometer verwenden, halten Sie die Kerntemperatur bei 71°c.

In den letzten 5 Minuten die Kirschtomaten an den Stängeln in den Ofen schieben. Diese sind gut, sobald die Haut aufplatzt.

Die Porchetta mit Bresc Gremolata im Ganzen servieren oder in 10 gleich große Stücke teilen.
Ein zusätzlicher Löffel Bresc Gremolata ist eine sehr schmackhafte Zugabe; geben Sie die gepufften Kirschtomaten dazu.
Zitronenschalen als zusätzliche Garnierung.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gremolata 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000