

Matthias Tschürtz empfiehlt: Der römische Schweinsbraten

Wir haben hier einen besonderen Schweinsbraten, den haben wir den Italienern abgeschaut, Porchetta romana, den römischen Schweinsbraten. Ursprünglich werden ganze Schweine gerollt, ich habe ein Karree genommen und das Bauchfleisch mit Schwarte, ausgelöst und wird es innen mit frischen Kräutern, Knoblauch, Meersalz und Pfefferinnen gewürzt, dann wird es zusammengeschnürt und gebraten. So lange bis die Schwarte knusprig ist. Das richte ich zum Beispiel für Grillfeste her, das kann man bestellen, das hat dann drei, vier, fünf, sechs, sieben, acht Kilo. Das steckt man dann auf einen Spieß und grillt das idealerweise auf dem Holzkohlengrill. Man kann das mit Freunden beobachten, …



Wir haben hier einen besonderen Schweinsbraten, den haben wir den Italienern abgeschaut, Porchetta romana, den

römischen Schweinsbraten. Ursprünglich werden ganze Schweine gerollt, ich habe ein Karree genommen und das Bauchfleisch mit Schwarte, ausgelöst und wird es innen mit frischen Kräutern, Knoblauch, Meersalz und Pfefferinnen gewürzt, dann wird es zusammengeschnürt und gebraten. So lange bis die Schwarte knusprig ist.

Das richte ich zum Beispiel für Grillfeste her, das kann man bestellen, das hat dann drei, vier, fünf, sechs, sieben, acht Kilo. Das steckt man dann auf einen Spieß und grillt das idealerweise auf dem Holzkohlengrill.

Man kann das mit Freunden beobachten, wie sich der Braten entwickelt, kann dazwischen ein Bier trinken, einen Spritzer, oder ein Achterl Weißwein, dann wird in großer Runde gemeinsam gegessen und getrunken.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at