

## 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, …



K ]f`\UVYb`\]Yf`Y]bYb`VYgcbXYfYb`GW\kY]bgVfUhYbž`XYb`\UVYbk]f`XYb`±hU`]YbYfb`UV[YgW\Uihž`DcfW\YhhU`fca UbUž`XYb

fòa ]gWX Yb 'GWX k Y]bgVfUhYb"'| fgdfØb[`]WX 'k YfXYb'[ UbnY GWX k Y]bY '[ Yfc ``hž']WX '\ UVY 'Y]b '? UffYY '[ Ybca a Yb'i bX 'XUg 6Ui WX ZY]gWX 'a ]h'GWX k UfhYž'Ui g[ Y`Ògh'i bX 'k ]fX 'Yg']bbYb'a ]h Zf]gWX Yb '? fÀi hYfbž'? bc V`Ui WX ž'A YYfgU`n'i bX 'DZY ZZYf]bbYb [ Yk Øfnhž'XUbb'k ]fX 'Yg'ni gUa a Yb[ YgWX bØfh'i bX '[ YVfUhYb" 'Gc `Ub[ Y'V]g'X]Y 'GWX k UfhY '\_bi gdf][ ']gh"

 $8 \ Ug'f]Wk\ hY']Wk\ ini\ a\ '6Y]gd]Y`'ZØf';\ f]``ZYghY'\Yfž'XUg'_Ubb'a\ Ub VYghY``Ybž'XUg'\Uh'XUbb'XfY]ž'j\ ]Yfž'ZØbZž'gYWkgž'g]YVYbž'UWkh'?]`c'' \\ 8 \ Ug'ghYW_h'a\ Ub'XUbb'Ui\ Z'Y]bYb'Gd]Y<math>\ ''$ i\ bX'[\ f]``h'XUg']XYU`Yfk\ Y]gY Ui\ Z'XYa\ '<\c`n\_c\`Yb[\ f]``''

A Ub'\_Ubb'XUg'a ]h: fYi bXYb'VYcVUW\hYbž'k ]Y'g]W\'XYf'6fUhYbYbhk ]W\_Y`hž'\_Ubb'XUnk ]gW\Yb'Y]b'6]Yf'hf]b\_Ybž'Y]bYb'Gdf]hnYfžcXYf'Y]b'5W\hYf`'K Y]» k Y]bž'XUbb'k ]fX']b'[fc»Yf'Fi bXY
[Ya Y]bqUa '[Y[YqqYb'i bX'[Yhfi b\_Yb"

6 Ygi W Yb G]Y i bg Ui Z Z Y]gW i b X Wc "Uh