

# Porchetta mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5', 'yield' : " " });
```

Der tolle, mediterrane Schweinebauchrollbraten, praktisch alles aus einem Bräter

## Zutaten

- 1,2 kg ausgesucht magerer Schweinebauch, ausgelöst
- 2 Zweige Rosmarin, gehackt
- 2 Thymianzweige grob gehackt
- Etwas Salbei, gehackt
- 3 El krause Petersilie, gehackt
- 2 - 3 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
- 2 El scharfen Senf
- Frisch gemahlener Pfeffer, Meersalz
- Etwas Olivenöl für den Ansatz
- Etwas Küchengarn
- Für das Ofengemüse:
- 8 - 10 gleichmäßig kleine, gewaschene Kartoffeln, „Drillinge“
- 6 gleichmäßig große Schalotten
- 1 roter Gemüsepaprika in 2 cm großen Stücken
- 1 gelber Gemüsepaprika in 2 cm großen Stücken
- ½ frische Fenchelknolle in 2 cm großen Stücken
- 8 kleine Kirschtomaten
- 1 - 2 Zehen Knoblauch (Nach Geschmack)
- Etwas gutes Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Den ausgelösten, parierten Schweinebauch zunächst mit

## **Schritt3**

3 waagerechten Schmetterlings - Längsschnitten, dritteln, aufschneiden und aufklappen. Ev. noch etwas, mittels einer Küchenfolie plattieren, um eine möglichst große, gleichmäßige Fläche zu erhalten.

## **Schritt4**

Die Schwarte mit einem scharfen Messer, quadratisch einschneiden und auf einer Klarsichtfolie ausbreiten. Herzhaft salzen, pfeffern und dünn mit Senf einstreichen.

## **Schritt5**

Die dünn geschnittenen Knoblauchscheiben und die Kräuter gleichmäßig verteilen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen, fest schließen, mit Küchengarn binden, äußerlich würzen.

## **Schritt6**

Der Ansatz:

## **Schritt7**

In einem ausreichend großen Bräter in etwas Olivenöl rundherum anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt8**

Eine gedrückte Knoblauchzehe sowie einen Rosmarin - und Thymianzweig dazu geben und zunächst bei 180° C für 30 min. angehen lassen. Danach, für ca. 40 min. auf 160° C zurückschalten und die Schalotten und Kartoffeln nach Garpunkt dazu geben.

## **Schritt9**

20 min. vor Ende der Bratzeit folgen der Fenchel und der Paprika; in den letzten 7 - 8 min. die Kirschtomaten.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

In einer rustikal - dekorativen Auflaufform, mit der in Scheiben geschnittenen Porchetta, stilvoll zu Tisch geben

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** ofenkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/porchetta-mit-grillgemuese-und-ofenkartoffeln/>