Italienische Rezepte

Heißer Schweinebratenaufschnitt

Anzahl: 10 Portionen
Gattung: Einfach, Italien, Party, Schwein

3	Essl.	Salz		- Röllchen
1	Essl.	Pfeffer, mittelfein gemahlen	1/2 cup	Rosmarin, gehackt
1	kleine	Chilischoten, fein gehackt	1 Teel.	Zitronenzesten
		- (evtl. mehr)	1 cup	Olivenöl
5		Knoblauchzehen, fein gehackt	2,70 kg	Entbeinter Schinkenbraten
4	Essl.	Schalotten, klein gewürfelt		- vom Jungschwein (evtl. meh
1	cup	Schnittlauch, in feinen	500 ml	Weißwein

Ofen auf 230 Grad vorheizen. Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zitronenzesten, Chili, Schalotten, Schnittlauch, Rosmarin und Olivenöl vermengen.

Schinkenbraten oder ein entsprechendes Stück entbeintes Spanferkel flach ausbreiten, mit der Hautseite nach oben. Die Haut rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden, dabei nicht das darunter liegende Fleisch anschneiden. Umdrehen. Die Hälfte der Kräutermischung aufstreichen und den Schinken zusammenrollen (so dass die Kräuterfülle eingewickelt ist). Restliche Kräutermischung auf die Außenseite streichen.

Schinkenbraten in einen Bräter geben und 1/2 Stunde im Ofen garen. Mit etwas Weißwein befeuchten und die Temperatur auf 180 Grad verringern. Alle 20 min mit wenig Weißwein übergießen. Die Gardauer beträgt ca. 1 Stunde 45 min, je nachdem auch 2 Stunden. Wenn das Fleischthermometer 70 Grad anzeigt, den Braten aus dem Ofen nehmen und 10 min ruhen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden. Einfach heiß aufs Brot genießen.