



KRUSTENBRATEN



ZUTATEN:

- 1 Schweinebauch
- Salz
- etwas Rub für Schweinefleisch
- Heißluftföhn
- scharfes Messer

ZUBEREITUNG:

Der Schweinebauch wird in einer passenden Form mit der Hautseite nach unten auf ein Salzbett gelegt und für mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank gestellt.

Das Salz entzieht aus der Haut die Feuchtigkeit, diese wird dadurch ziemlich zäh und wird am Schluss dann noch besser.

Die Haut schneidest Du mit einem wirklich scharfen Messer vorsichtig kariert ein. Die Fleischseite wird dann mit dem Rub großzügig eingerieben. Auf der Hautseite reibst Du noch ein wenig frisches Salz mit ein.

Nun darf der Schweinebauch auf die indirekte Seite Deines Grills bei einer Grilltemperatur von 160 °C verweilen für etwa 80-90 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 75-80 °C.

Danach nimmst Du ihn vom Grill und ploppt die Kruste oben ganz einfach mit einem Heißluftföhn auf. Dabei kannst Du wunderbar zuschauen wie die Kruste unter Deinen Augen wunderbar aufploppt.

hier gehts zum Video



Instagram

