

Krosser Schweinebauch aus dem Ofen



Zutaten für 2 Personen:

Schweinbauch im Stück 500g (ca. 5 cm breit)

Pork-Powder-Rub 4 EL

Barbecue-Sauce 1 EL

Salz 100 g

Schritt 1:

Der Schweinebauch wird nur an den fünf Fleisch-Seiten mit dem Pork-Powder eingerieben. Auf die Oberseite – auch Schwarte genannt – wird gleichmäßig das komplette Salz gestreut. Klingt viel, ist aber die Voraussetzung für das krosse Ergebnis. Seid vorsichtig, damit es nicht an den Seiten herabrieselt. Das Salz soll wie eine Kruste auf der Oberseite des Schweinesbauches liegen. Das Ganze lasst ihr jetzt zwei Stunden ruhen.

Schritt 2:

Setzt den Schweinebauch auf einen Rost und setzt ein Blech darunter, damit ihr das auslaufende Fett auffangen könnt. Wenn der Backofen 160 Grad Ober- und Unterhitze erreicht hat, lasst ihr das Fleisch mit dem Salz ganze 60 Minuten garen. Ihr könnt alle 15 Minuten kurz den Ofen öffnen (nur kurz) und etwas heißen Dampf entweichen lassen.

Schritt 3:

Nehmt den jetzt schon gut gebräunten Bauch heraus und hebt die Salzkruste ab. Diese lässt sich wie ein Deckel in einem Stück abheben. Währenddessen heizt ihr den Ofen auf 220 Grad und gebt den Bauch nochmal für 22 bis 25 Minuten hinein. Bleibt am Ofen stehen und behaltet euer Meisterwerk im Auge, damit es nicht verbrennt.

Schritt 4:

Nehmt den Schweinebauch aus dem Ofen, bestreicht die Fleisch-Seiten mit einem Hauch von Barbecue-Sauce (auch hier wieder die Kruste aussparen) und backt ihn 3 bis 5 Minuten auf 220 Grad zu Ende.

Bevor ihr nun mit dem Schmausen beginnt, gebt dem saftigen Stück ein paar Minuten zum Ruhen.