



Orange - Lorbeer Schweinespieß



Rezeptentwicklung **Genevieve Taylor** Grill- und Kochbuch-Autorin

Das Video dazu finden Sie unter:
www.feldherrenkueche.de/rezepte

Fotografien:
Eat Pictures

KNUSPRIGER ORANGE-LORBEER SCHWEINESPIESS MIT KARTOFFEL WEDGES



www.napoleongrills.de

WAS SIE BENÖTIGEN – FÜR 6 PORTIONEN

Für den Schweinespieß:

- 2,5 kg Schweinekotelett am Stück, ohne Knochen
- Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 große Orange in Scheiben
- 10-14 Lorbeerblätter
- 4 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten

Für die Kartoffeln:

- 1,2 kg Kartoffeln, in dicke Wedges geschnitten (mit Schale)
- 3 rote Zwiebeln, geschält, geviertelt und mit Wurzel
- 4-5 EL Olivenöl
- Einige Rosmarin-Zweige

WAS ZU TUN IST: IN DER KÜCHE

1. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer in Abständen von 2 cm tief in das Schweinekotelett ein – allerdings nicht komplett durchschneiden, sodass es einfach aufzuklappen ist. Würzen Sie jeden Zwischenraum mit etwas Salz und Pfeffer und fügen Sie in jeden Spalt eine Orangenscheibe sowie eine Lorbeerblätter und Knoblauchscheiben. Drücken Sie alles fest zusammen.
2. Nehmen Sie 4-6 möglichst lange Metallspieße und stecken diese so in das Fleisch, dass die einzelnen Spalten dicht aneinander bleiben. Lassen Sie dabei die Mitte des Fleisches frei, da dort später der Drehspieß durchgesteckt wird.
3. Zu diesem Zeitpunkt können Sie das Fleisch bis zu 24 Stunden kühl stellen oder direkt mit dem Grillen beginnen.

WAS ZU TUN IST: AM GRILL

1. Stecken Sie den Drehspieß mittig durch das Kotelett und sichern dass Sie ihn durch die zwei Drehspieß-Gabeln. Entfernen Sie die Grillroste unter dem Fleisch und setzen Sie stattdessen eine große Auflaufform aus Metall oder einen Bräter darunter. Stellen Sie sicher, dass der Schweinespieß frei drehen kann und nicht gegen die Form stößt.
2. Schalten Sie den Heckbrenner auf die höchste Stufe und aktivieren Sie den Motor des Drehspießes. Das Schweinekotelett wird ungefähr 2-2 1/2 Stunden benötigen. Zum Ende hin überprüfen Sie mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur – sie sollte bei 75 Grad Celsius liegen.
3. Nach den ersten 30 Minuten Grillzeit schalten Sie zusätzlich die zwei äußeren Brenner auf mittlerer Hitze dazu, um die Kartoffeln zuzubereiten. Geben Sie hierfür die Kartoffeln und die Zwiebeln in die Auflaufform und beträufeln sie mit dem Olivenöl. Fügen Sie den Rosmarin hinzu und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
4. Schließen Sie den Deckel, damit sich eine ofenähnliche Hitze entwickelt. Rühren Sie die Kartoffel-Zwiebel-Mischung alle 20 Minuten gut durch. Auf diese Weise sollten die Kartoffeln gleichzeitig mit dem Schweinespieß fertig sein.
5. Wenn sowohl Fleisch als auch Kartoffeln fertig sind, entfernen Sie vorsichtig den Spieß aus dem Fleisch und lassen es auf eine Servierplatte gleiten. Verteilen Sie die Kartoffel-Zwiebel-Mischung rund herum.