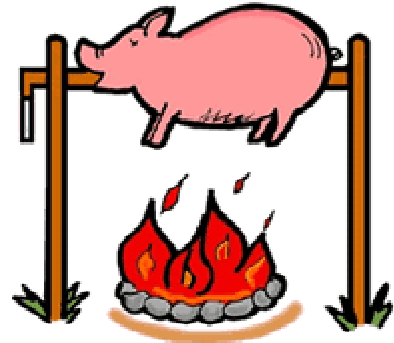


## Spanferkel grillen !

Wichtig bei der Vorbereitung ist eine genaue Planung der Feier sowie die Zeiteinteilung beim Grillen.

Das Spanferkel sollte wenigstens 3 Tage vor dem Grillen abhängen und darf daher beim Bauern oder Fleischer nicht zu spät bestellt werden. In der Regel sollte man die Bestellung mindestens eine Woche vorher aufgeben. Der Hinweis auf ein mageres Spanferkel sollte dabei auf keinen Fall fehlen !



Am Vortag würzt man das Ferkel, damit das Salz richtig einziehen kann. Wir haben dafür zwei Rezepte erprobt, die je nach Wunsch angewendet werden können.

Wer es eher **etwas milder** mag, der stellt eine Mischung aus folgenden Zutaten her :

- Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch, Olivenöl, dunkles Bier, Zitronensaft und Honig.

Schön **deftig** wird das Spanferkel, wenn man folgende Gewürzmischung verwendet :

- Salz, Pfeffer, scharfes Paprikapulver, Kräuter der Provence und Olivenöl.

Alles mit einem Stabmixer zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und das ganze Spanferkel mindestens eine Stunde (besser schon am Vortag) vor dem Grillbeginn gleichmäßig innen und außen einreiben.

Alternativ kann man das Spanferkel auch durch die Fleischerei professionell würzen und die Haut einritzen lassen – das hat auch den Vorteil, dass es bis kurz vor dem Grillen kühl gelagert ist.

Wenn man das Ferkel selber würzt, muss es vorher gründlich gewaschen werden. Dazu hängt man es mit einem Fleischerhaken (oder ähnlichem) an den Hinterbeinen auf.

Das Aufspießen erfolgt so, dass man die Grillstange durch die Schnauze am Rücken entlang und zwischen den Schinken hindurchführt. Dabei kann es vorkommen, dass man die Schnute ordentlich auseinander ziehen muss, damit die Stange durchpasst. Danach die Vorderpfoten eng an den Kopf binden (am Besten mit einem dickeren Draht). Dann befestigt man den Rücken des Ferkels auch mit festem Draht an der Stange, indem man den Draht am Besten von innen durchführt. Jetzt noch die Hinterläufe nach Hinten "spannen" und das Spanferkel zunähen (aber erst von innen würzen). Das Zunähen funktioniert gut mit einem etwas dickeren Draht und einer dicken Nadel.

Vor dem Grillen müssen die Füße, das Schwänzchen, die Ohren und die Schnauzenspitze mit Alufolie eingewickelt werden, damit sie nicht verbrennen. Eine halbe Stunde vor Grillende die Alufolie entfernen, damit auch diese Teile schön knusprig werden !

Um eine gleichmäßige Temperatur zu erhalten, verwendet man am besten Holzkohlebriketts. Je nach Ferkelgewicht muss man zwischen 12 und 15 Säcke von 3 kg einplanen. Das Heizen mit normaler Holzkohle ist deutlich teurer und verursacht eine zu starke Hitzeentwicklung.

Ein halben Sack Kohle anzünden, bis sich eine schöne Glut entwickelt. Nun den Spieß montieren und mit einem guten Abstand zur Glut langsam das Grillen beginnen. Während des Grillens regelmäßig mit Bier oder Öl komplett einpinseln oder aber das Bier oder Öl in eine Sprühflasche geben und einfach darüber sprühen. Wenn ein Pinsel benutzt wird, kann der Rest der Gewürzmischung unter gemischt werden und dient damit noch zum nachwürzen. Dazu einfach einen üblichen Malerpinsel mit langem Stiel und Naturhaarborsten nehmen.

Hilfreich und Kohle sparend verteilt man die Kohle so, dass in etwa die Form eines Hundeknochens entsteht. Für die erste Stunde grillen hat man also in der Mitte einen ganz dünnen Streifen Kohle. Später nur noch zwei größere Haufen hinten und vorne. Die Wärme zieht automatisch in die Mitte!

Gelegentlich gibt man an den Rand neue Kohle und verteilt diese später gleichmäßig.

Beim Grillen fängt das Ferkel an zu "schwitzen". Also immer wieder in regelmäßigen Abständen die Haut einpinseln oder sprühen (ca. alle halbe Stunde).

Nach der ersten Grillstunde kann man die Glut näher an das Ferkelchen schieben - später nach und nach anpassen um eine höhere Effektivität der Kohle zu erreichen. Je nach Größe des Spanferkels dauert es länger, bis alles fertig ist. Immer wieder mal mit einem Fleischthermometer die Temperatur messen. Das fertige Spanferkel hat eine innere Temperatur von überall mind. 70°C - Ideal ist eine Temperatur von 70°-80°C.

Sofern Hitzeblasen auf der Haut entstehen, diese mit einer Spitze anstechen. Wenn sich die Haut vom Fleisch lösen sollte bzw. aufplatzt, diese mit kleinen Metallspießen wieder befestigen.

### Kalkulation zur Feier:

Feier mit	Beispiel	Grilldauer	Kohle
15 – 20 Personen	18 Pers, 20kg lebend, 15kg grillbereit	ca. 6 h	ca. 20 Kg
20 – 30 Personen	28 Pers, 25kg lebend, 18kg grillbereit	ca. 6-7 h	ca. 25 Kg
30 – 40 Personen	38 Pers, 38kg lebend, 27kg grillbereit	ca. 7 h	ca. 30 Kg
35 – 45 Personen	42 Pers, 41kg lebend, 29kg grillbereit	ca. 8 h	ca. 35 Kg
40 – 50 Personen	50 Pers, 45kg lebend, 32kg grillbereit	ca. 8-9 h	ca. 40 Kg

Diese Anleitung kann auch auf andere Tiere, wie z.B. Lamm, Ziege, Pute, usw. angewendet werden. Allerdings ändern sich die Zeit- und Gewichtsangaben entsprechend.

Je „schlanker“ ein Tier ist, desto schneller ist es fertig gegrillt.

**Viel Vergnügen !**