



Spanferkel grillen !

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

Am Vortag würzt man die Spansau, damit das Salz kräftig einziehen kann.

Alternativ lässt man das Spanferkel durch die Metzgerei professionell würzen und die Haut einritzen - hat auch den Vorteil, dass es bis kurz vor dem Grillen kühl gelagert ist

Am Vortag das Spanferkel vom Bauern holen. Kräftig von innen und außen mit Salz einreiben. Einstiche im Schinken und in der Schulter, um mit Salz das Fleisch von innen zu würzen.

Knoblauch zerdrücken, mit Pfeffer, Paprika und Öl mischen und die Rippen von innen einreiben. (Sofern Kümmel gewünscht diesen mahlen und mit der Knoblauch-Öl Paste vermischen). Paprika-Pfeffer und Öl mischen und die Spansau von außen damit einreiben. Sofern möglich die Haut vorsichtig mit einem guten Messer in Karos einritzen.

Das Spanferkel auf dem Spieß befestigen. Dabei die Vorderpfoten eng an die Backen binden (am Besten mit einem dickerem Draht.)

Die Hinterläufe nach Hinten "spannen". Den Bauch mit Draht zunähen, das Ferkel in ein Tuch einwickeln und kühl für den kommenden Tag lagern.

Ein halben Sack Kohle anzünden, bis sich eine schöne Glut entwickelt. Nun den Spieß auf die Böcke montieren und mit einem guten Abstand zur Glut langsam das grillen beginnen. Gleichmäßig die Haut von außen mit Öl bepinseln.

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.

Bei dem Grillen fängt das Ferkel an zu "schwitzen". Immer wieder in regelmäßigen Abständen die Haut einölen (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 Spanferkel dauert es länger, bis alles fertig ist. Immer wieder mal mit einem Fleischthermometer die Temperatur messen. Das fertige Spanferkel hat eine innere Temperatur überall von mind. 70° - Ideal ist eine Temperatur von 70°-80°

Hinweis:

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

Tipp:

Ideales Hilfsmittel ist ein Fleischthermometer. Hinter der Keule, tief in das Fleisch eingestochen, sollte eine Temperatur von mind.70°C sein. Ideal ist eine Temperatur von 70°-80°

Kalkulation zur Feier:

Feier mit	Beispiel	Grilldauer
15 – 20 Personen	18Pers, 20kg lebend, 15kg grillbereit	ca. 6 h
20 – 30 Personen	28Pers, 25kg lebend, 18kg grillbereit	ca. 6-7 h
30 – 40 Personen	40Pers, 38kg lebend, 27kg grillbereit	ca. 7 h
35 – 45 Personen	40Pers,41kg lebend, 29,3kg grillbereit	ca. 8 h
40 – 50 Personen	50Pers, 45kg lebend, 32kg grillbereit	ca. 8 h