

# Spanferkel für den Ofen

Mit dem Rezept Spanferkel für den Ofen lässt sich ein Festtagsschmaus zaubern, der einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Ausprobieren und genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,7 h

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 5 kg          | Spanferkel                    |
| 2 Stk.        | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
| 2 Stk.        | Schalotten                    |
| 2 Stk.        | <a href="#">Paprika</a>       |
| 4 Zweige      | Thymian                       |
| 4 Stk.        | Lorbeerblätter                |
| 2 Stk.        | Zitronen                      |
| Nach Belieben | Olivenöl                      |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>          |
| 1 Prise       | <a href="#">Pfeffer</a>       |

## Zubereitung

1. Für das Spanferkel für den Ofen als erstes den Backofen auf 180°C vorheizen. In der Zwischenzeit das Schwein flach hinlegen und die Beine zu den Seiten spreizen. Dann Knoblauch und Schalotten schälen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Anschließend Paprika waschen, klein schneiden und in die Schüssel geben.
2. Nun die Zitronen in Scheiben schneiden und zusammen mit Thymian und Lorbeerblättern zu dem gehacktem Gemüse geben. Alles gut vermischen und das Schwein von innen damit ausreiben. Jetzt Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel miteinander vermischen und das Schwein großzügig damit an allen Seiten einreiben.
3. Das Schwein auf ein Blech legen und für eine Stunde in den Ofen stellen, danach herausnehmen, das Blech drehen und für eine weitere Stunde garen lassen. Anschließend

herausnehmen, wenn die Kruste noch nicht knusprig ist, das Blech wieder drehen und für eine weitere halbe Stunde in den Ofen.

4. Vorgang so lange wiederholen, bis die Kruste schön knusprig ist. Herausholen und den Braten bis zum Servieren an einem warmen Ort ruhen lassen.

## **Tipp**

Wenn das Spanferkel für den Ofen zu groß für das Blech ist, kann es auch in der Mitte geteilt und in zwei Brätern zubereitet werden. Beim Verteilen des Bratens, darauf achten, dass jeder Gast ein Stück mit der knusprigen Kruste abbekommt. Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln oder auch nur ein schlichter Kartoffelsalat. Jedoch passen natürlich auch festliche Knödel mit einer leckeren dunklen Sauce zu dem Gericht.