Spanferkel vom Grill

Das zarte Fleisch und die schöne Kruste machen das Spanferkel vom Grill so begehrt. Bei diesem Rezept wird es mit einer Mischung aus Honig und Sojasauce mariniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 6,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 18,5 h



Zutaten

1 Stk.	Spanferkel (ca. 15-20 kg)

Für die Marinade

310 ml	Olivenöl
8 Zweige	Thymian
8 Zweige	Oregano
3 Stk.	Knoblauchzehe
5 EL	Honig
8 EL	Sojasauce
2 EL	Salz
1 TL	Pfefferkörner

Zur Fertigstellung

1 l	Bier
510 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Das **Spanferkel vom Grill** wird besonders zart und saftig. Das Milchferkel zunächst außen und innen gründlich kalt abwaschen und trocken tupfen.

2. Anschließend die Marinade zubereiten: Olivenöl in eine Schüssel geben. Thymian und Oregano waschen, trocknen und fein hacken. Knoblauch schälen, ebenfalls fein hacken, mit

den gehackten Kräutern in das Öl einrühren. Zum Schluss die Marinade mit Honig, Sojasauce, Salz und Pfefferkörner abschmecken.

3. Das Ferkel sorgfältig bereits am Vortag damit einreiben und mindestens 12 Stunden lang durchziehen lassen. Das Spanferkel so auf dem Drehspieß befestigen, dass die Wirbelsäule parallel dazu verläuft. Die Vorderbeine zum Kopf strecken und mit einem Draht eng an die Backen festbinden.

4. Die Hinterbeine in die entgegengesetzte Richtung strecken und mit Draht an den Drehspieß binden. Bei Bedarf zusätzlich Befestigungskrallen verwenden. Nun die Haut des Ferkels mehrfach einritzen, ohne in das Fleisch zu schneiden. Mit Hilfe einer dicken Nadel den Bauch mit Spagat oder feinem Draht zunähen.

5. Vor dem Einhängen soll die Kohle bereits glühen. Den Drehspieß zirka 50 Zentimeter darüber befestigen. Die Grillzeit beträgt je nach Größe etwa 6 Stunden. Dabei muss sich der Spieß kontinuierlich drehen. Hin und wieder das Ferkel mit Olivenöl und Bier bestreichen. Für eine Garprobe an mehreren Stellen in das Fleisch stechen. Es ist gar, wenn der Fleischsaft farblos und klar ist. Bei rötlicher Färbung muss das Ferkel weiter grillen.

Tipp

Das Spanferkel vom Grill schmeckt mit verschiedenen Salaten und Weißbrot oder einer Beilage aus Knödeln und Bratensauce.