

Gegrilltes Spanferkel



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 300 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	2 TL (Teelöffel)
Salz	2 TL (Teelöffel)
Thymian	1 TL (Teelöffel)
Bienenhonig	5 EL (Esslöffel)
Scharfer Senf	5 EL (Esslöffel)
Pflanzenöl	½ Liter
Zwiebeln	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Spanferkel	20 kg
Getrockneter Rosmarin	1 TL (Teelöffel)
Getrockneter Majoran	1 TL (Teelöffel)
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	4 EL (Esslöffel)
Zitronensaft	6 EL (Esslöffel)
Knoblauchzehen	2 Stk.
Bier	½ Liter
Sonnenblumenöl	12 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Vortag: Alle Zutaten (außer: Spanferkel, Bier, 1/2 Liter Öl) zerkleinern und vermengen. Spanferkel abtrocknen, Schwarte längs und quer einschneiden. Spanferkel mit der vorbereiteten Marinade gut einstreichen und bis zum nächsten Tag gut einziehen lassen.

Grilltag: Grill vorbereiten - Kohle muss gut glühen, damit genügend Hitze vorhanden ist; Dünne Stellen beim Spanferkel mit Alufolie umwickeln (Ohren, Füße, Schwanz, etc.) und anschließend das Schwein auf den Grillspieß geben;

Die Hitze muss nun gleichmäßig bleiben und das Schwein wird unter ständigem Drehen, 4 oder 5 Stunden lang gegrillt. Der Grillmeister bestreicht dabei das Schwein immer wieder mit Bier und Öl.

Wenn der Grillmeister das Spanferkel mit einer Gabel ansticht und der Fleischsaft, der austritt noch rötlich ist, ist das Schwein noch nicht gar!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-406-Gegrilltes-Spanferkel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at