

SCHRITT FÜR SCHRITT
ZUM PERFEKTEN

Spanferkel



Messer
& Gabel

Ausgabe 2 | 2017

Schritt für Schritt zum perfekten Spanferkel

Bestellen

- Spanferkel **zwei Wochen** im Voraus beim Metzger bestellen und für den Vorabend des geplanten Events liefern lassen.
- Am besten eignet sich ein **10–12 Wochen** altes Ferkel. Das Tier sollte um die **18 kg, maximal 25 kg** wiegen.
- Pro Person mit **450–500 g** Rohgewicht rechnen.

Grillieren

STEP 1



1. Einheizen

- Glut vorbereiten: Sie sollte um die **300–350 °C** haben.



STEP 3

3. Grillieren

- Das Fleisch sollte **40–50 cm Abstand** zur Glut haben.
- Schulter und Stotzen sind näher bei der Glut als die Brust und der Rücken: Kohle entsprechend verteilen.
- Ziel ist es, dass das Fleisch schön langsam durchgart – dauert je nach Gewicht **4–5 Stunden**.

Marinieren

- Am Vorabend wird das ganze Tier eingesalzen und mit einer Trockenmarinade (Rub) eingerieben.



STEP 2



2. Aufspießen

- Der Spieß wird hinten vom Schlossbein und vorne vom Maul gehalten.
- Das Tier anschließend vorne und hinten mit Klemmen stabilisieren.
- Auch den Rücken mit einer Klemme am Spieß befestigen, damit er nicht ausbricht, wenn das Fleisch warm und weich wird.
- Die Füße fest mit Draht – nicht mit Bratenschnur – befestigen. **ACHTUNG:** Das Fleisch verliert beim Garen an Masse und wenn es nicht gut angebunden ist, dreht sich die Stange mit der Zeit ohne das Fleisch.
- Am Schluss einen Schnitt in den Hohrücken machen, damit das Ferkel auch an der dicksten Stelle gar wird.

Schritt für Schritt zum perfekten Spanferkel



STEP 4

4. Begiessen

– Das Ferkel in der Mitte der Garzeit einmal mit Bier beträufeln.



STEP 5

5. Schützen

– Mit der Zeit können dünnere Stücke wie etwa die Ohren, das Schwänzchen oder der Rücken mit Alufolie abgedeckt werden, damit sie nicht verbrennen.



STEP 6

6. Beobachten

– Eine Stunde vor Ende der Garzeit sollte die Haut des Ferkels langsam braun werden – und nach ca. fünf Stunden die Farbe eines schön grillierten Cervelats haben.
VORSICHT: Wenn das Ferkel zu früh braun wird, sollte es vom Spieß genommen, zerteilt und im Umluftofen bei 150 °C fertig gegart werden.



STEP 7

7. Ruhen lassen

– Wenn der Fleischsaft beginnt, klar auszurinnen, ist das Ferkel gar.
– Die ideale Kerntemperatur liegt bei **75 °C**.
– Das Ferkel vom Feuer nehmen und **15 Minuten** ruhen lassen.



STEP 8

8. Aufschneiden und servieren

En Guete!



Der feine Unterschied.



Schweiz. Natürlich.