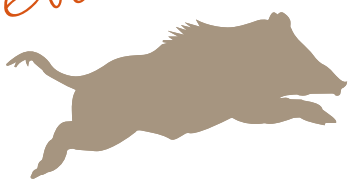




Foto: Jennifer Mack

Das Highlight
für jedes Event



SPANFERKEL VON DER WILDSAU

VON WILDREBELLIN JENNIFER MACK

ZUTATEN

FÜR CA. 50 PERSONEN

- Feister Frischling (25 kg)
- WildRebellen-Gewürz Wild Fire

FÜR DEN SUD:

- Apfelsaft (2 Teile)
- Whiskey (1 Teil)
- Lorbeer
- Wacholder
- Thymian

ZUBEHÖR:

- Marinierspritze
- Sprühflasche mit gesalzenem Wasser
- Drehspieß
- Alufolie
- Frischhaltefolie
- Edelstahlraht

ZUBEREITUNG

- Einen Sud vorbereiten aus Apfelsaft, Whiskey, Lorbeer, Wacholder und Thymian. Dazu die Kräuter in Whiskey und Apfelsaft erwärmen und durchziehen lassen. Den Sud unbedingt vor der Injektion erkalten lassen, damit das Fleisch nicht angart!
- Währenddessen die Sau abschwarten und ca. 1 cm Feist stehen lassen. Dann die Fettschicht kreuzweise einschneiden.
- Den erkalteten Sud mit der Marinierspritze beherzt einspritzen. Darf auch gerne aus- oder nachtropfen. Anschließend die ganze Sau mit „WildRebellen Wild Fire“ würzen (kräftig ins Fleisch einmassieren) und in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht ziehen lassen. Die Sau wird mithilfe von Edelstahlraht fest am Spieß fixiert.
- Idealerweise erzeugt man die benötigte Glut auf einer extra Feuerstelle und bringt diese dann mit Hilfe einer Schaufel unter die tatsächliche Grillstelle. Im Schulter- und Keulenbereich sollte die Hitze etwas höher sein als im Rückenbereich. Das lässt sich gut durch die verwendete Glutmenge steuern. Je nach Größe der Sau ist mit vier bis acht Stunden Garzeit zu rechnen. Bis ca. 15 kg empfiehlt es sich, den Frischling während der

Garzeit mit Alufolie einzupacken und erst gegen Ende hin die Kruste entstehen zu lassen. Sauen mit einem Gewicht über 30 kg sind als Spanferkel nicht mehr unbedingt zu empfehlen.

- Während des Garprozesses die Sau immer wieder mit dem Salzwasser besprühen, sodass eine glänzende Kruste entsteht. Beginnt das Fleisch sich langsam vom Knochen zu lösen, ist es durch und kann heruntergeschnitten werden.