

Spanferkel/Milchferkel mit Heu-Brennnesselfüllung

Zutaten für etwa 10 Personen:

- 1 Ferkel vom Metzger (unseres hatte 7 kg)
- Brennnesselheumischung aus dem Tierzubehörgeschäft
- BBQUE - Rub bavarian Style (oder ähnliche, für Schweinsbraten taugliche Gewürzmischung)
- Salz für die Schwarte
- Jack Daniels BBQ-Glaze
- frische Kräuter: Zitronenmelisse, Petersilie, Rosmarin
- Bier
- auf jeden Fall einen Grill mit Drehspieß!

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Ferkel jetzt vorbereiten. Dafür schneide ich die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer ringsum ein und achte dabei darauf, nur die Haut und nicht in das Fleisch zu schneiden.
2. Im nächsten Schritt werde ich das Innere des Ferkels mit dem Rub gleichmäßig einreiben. Hier muss man darauf achten, auch wirklich bis zum Halsansatz und die Bauchlappen alles zu erwischen. Jetzt zerreiße ich grob die frischen Kräuter und fülle diese ebenso in die Bauchhöhle des Ferkels.
3. Wenn ich das erledigt habe, brauch ich nur noch den Rest des Ferkels mit der Heu- / Brennnesselmischung befüllen und kann dann den Bauch wieder mit Küchengarn zunähen. Das ist nötig, da sonst am Drehspieß alles aus dem Ferkel in den Grill fallen würde.
4. So vorbereitet lasse ich das Schweinchen nun zwei Tage im Kühlschrank durchziehen. Mindestens über Nacht sollte es auf jeden Fall ruhen.
5. Am Grilltag wird es nun auf den Grillspieß gespannt und mit den Fleischnadeln des Spießes befestigt, damit es nicht mehr rutschen kann. Jetzt nur noch schnell die Schwarte dick mit Salz einreiben und fertig. An den eingeritzten Stellen der Schwarte sollte man ganz besonders gut mit

Salz einreiben, damit später die Haut auch schön knusprig wird.

6. Jetzt wird ein komplett mit Briketts gefüllter Anzündkamin vorgeglüht und wenn geschehen, in den Grill gefüllt. Dabei werde ich eine indirekte Zone einrichten. Das Schwein sollte auf keinen Fall direkt gegrillt werden. Das austretende Fett würde sich sofort entzünden.
7. Nachdem jetzt der Grill etwa 15 Minuten vorgeheizt ist und eine Temperatur von 230°C erreicht hat, wird das Milchferkel aufgelegt und der Motor des Drehspießes kann gestartet werden. Für einen leichten Rauchgeschmack gebe ich noch eine handvoll Kirschpellets auf die glühenden Kohlen. Mit Rauch sollte man hier nur nicht zu viel arbeiten, da im Rauch Gerbstoffe vorhanden sind, welche die Haut des Schweins ledrig und zäh wie Gummi machen. Also Vorsicht mit Rauchchips oder ähnlichem.
8. Nach etwa 1 Stunde beginne ich mit dem Glasiervorgang. Dafür mische ich in einer Schüssel etwas Bier, BBQ Rub und Jack Daniels BBQ-Glaze und bestreiche ab nun alle 10 Minuten unser schon verführerisch duftendes Ferkel.
9. Nach etwa 70 - 90 Minuten, je nach Temperatur des Grills oder Körpergewicht des Ferkels, ist dann alles fertig. Mit einem Fleischthermometer werden an verschiedenen Stellen die Kerntemperaturen gemessen. Bei etwa 70 - 74 °C ist dieses wunderbare Stück gar.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!