

# Spanferkelkeule mit Dutch Oven Mafiatopf und Parmesan- Semmelknödel-Taler

## Zutaten für etwa 10 Personen:

- 2 Spanferkelkeulen entbeint und mit Schwarte
- Gewürzmischung nach Wahl ()
- 100 g Speckwürfel
- Butter
- 1 kg Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten stückig
- 10 Oliven
- 2 EL Cranberrys
- 1 EL Kapern
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 2 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico-Creme
- 5 EL Olivenöl
- Parmesan

## Zubereitung:

- Am Vormittag des Grilltages schneide ich die Schwartenseite der Spanferkelkeulen mit einem rautenförmig ein. Dabei achte ich wie immer darauf, dass ich möglichst nicht in das Fleisch schneide. Die Innenseiten würze ich kräftig mit der . Falls ihr hier keine fertige nehmen möchtet, dann empfehle ich euch die typisch bayerischen Gewürze zu verwenden. Z.B. wie bei einem Krusten- oder Schweinsbraten. Nun gebe ich nur noch grobes Salz auf die Schwartenseite und in die Ritzen der Schwarte und dann dürfen die Keulen im Kühlschrank ziehen, bis wir den Grill anwerfen.
- Am Nachmittag beginne ich dann mit dem Mafiatopf. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie in wirklich grobe Stücke. Meinst reicht es, die

Zwiebeln zu vierteln.

- Jetzt ist es schon an der Zeit den Anzündkamin zu starten. Diesen mache ich etwa zur Hälfte voll und warte dann, bis die Briketts glühen.
- Sobald dies passiert ist, gebe ich erst einmal alle Kohlen unter den . Anfangs benötige ich sehr viel Unterhitze um die Zwiebeln und den Speck anbraten zu können. Steht dann der Dutch Oven auf den Kohlen, bringe ich Butter in ihm zum schmelzen und beginne damit, die Baconwürfel anzubraten. Nach kurzer Zeit gebe ich dann die Zwiebeln dazu. Sind diese ein paar Minuten angedünstet, kommen auch schon alle anderen Zutaten (Tomaten, kleingehackte Oliven, Kapern, Cranberrys, Zucker, Olivenöl, Balsamico-Creme, eingelegter Pfeffer, etwas Salz und Pfeffer) dazu und werden gründlich miteinander vermischt.
- Nun schließe ich den Dutch Oven, lasse etwa 5 Briketts unter ihm und gebe die restlichen etwa 16 Kohlen auf den Deckel. So darf der Topf nun ungefähr 3 Stunden köcheln. Sollten euer restliches Essen schon nach 2,5 Std. fertig sein, oder sogar 4 Stunden benötigen, dann macht das den Zwiebeln nichts aus. Schaut nur, dass immer genug Kohlen unter dem Dutch Oven sind. Gegebenenfalls legt einfach noch welche nach.
- Als nächstes bereite ich den Grill für die Keulen vor. Dafür regle ich ihn bei etwa 180°C ein und Sorge für einen indirekten Bereich zum Grillen.
- Bevor aber die Spanferkelkeulen in den Grill kommen stelle ich noch eine unter den indirekten Bereich und fülle diese mit mindestens einer Flasche Bier. Über diese Wanne lege ich dann die Keulen. Bei dieser Menge gehe ich jetzt davon aus, dass wir irgendetwas um die 2,5 Std. Garzeit benötigen. Dann sollten das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 74°C haben.
- Kurz vor Ende der Garzeit schneide ich die schon fertigen und kalten Semmelknödel (Ich verwende hier wieder die Knödel aus dem Glas von [www.knoedelkult.de](http://www.knoedelkult.de)) in Scheiben und verteile sie im Grill um das Fleisch. Dann bestreue ich die Knödeltaler noch großzügig mit geriebenem Parmesan und grille sie etwas an, bis der Knödel wieder warm und der Parmesan schön goldgelb ist.
- Zuletzt müssen wir noch die Kruste des Fleisches zum "aufpoppen" bekommen. Dafür gebe ich die heißen Kohlen, welche unter dem Dutch Oven liegen, wieder in den , schüttele sie einmal kräftig, damit die Asche abfällt und nicht auf dem Fleisch landet und bewege diesen Anzündkamin gleichmäßig über der Schwarte hin und her. Durch die Hitze ploppt die

Kruste nun wunderbar auf und wird schön knusprig.

- Jetzt wird nur noch aufgeschnitten und serviert!

Viel Spaß mit diesem wunderbaren Rezept.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:14]

---

# Spanferkel/Milchferkel mit Heu-Brennnesselfüllung

## Zutaten für etwa 10 Personen:

- 1 Ferkel vom Metzger (unseres hatte 7 kg)
- Brennnesselheumischung aus dem Tierzubehörgeschäft
- BBQE - 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- / Brennesselmischung 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 Fleischdornen 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 lederig 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!