**Spanferkel grillen – Tipp 1: Spanferkel und Grill beschaffen**

Ein ganzes Spanferkel zum Spanferkel Grillen finden Sie nicht im Supermarkt. Bestellen Sie Ihr Ferkel zum Spanferkel Grillen am besten beim Metzger Ihres Vertrauens.

Er gibt Ihnen Auskunft über Herkunft und Qualität des Ferkels zum Spanferkel Grillen und wählt ein Tier mit dem gewünschten Gewicht aus. Ein 15 kg schweres Spanferkel reicht zum Spanferkel Grillen für 15 bis 20 Personen.

Zum Spanferkel Grillen benötigen Sie einen speziellen Grill mit entsprechend großer Grillfläche sowie einem drehbaren Spieß. Einen solchen Grill zum Spanferkel Grillen können Sie bei uns ausleihen.

**Spanferkel grillen – Tipp 2: Zeitplanung**

Je nach Größe des Spanferkels dauert allein das Spanferkel Grillen 5-8 Stunden. Sie benötigen aber vor dem Spanferkel Grillen zusätzlich Zeit zum Anheizen des Grills und zur Vorbereitung des Ferkels.

Das Spanferkel muss zum Spanferkel Grillen bereits am Vortag gewürzt und die Schwarte rautenförmig eingeritzt werden. So können die Gewürze gut einziehen und das Spanferkel wird beim Spanferkel Grillen schön knusprig.

Idealerweise lassen Sie das Spanferkel von Ihrem Metzger zum Spanferkel Grillen vorbereiten – er hat die entsprechenden Kühlräume, um das ganze Schwein bis zum Spanferkel Grillen am nächsten Tag hygienisch und sicher zu kühlen.

Falls Sie ein Spanferkel-Grillen mit mehreren Gästen planen, kommen weitere [Party-Vorbereitungen](http://www.lecker.de/rezepte/rezeptsammlungen/bildergalerie-1438912-artikelansicht/Partysalate-gern-gesehene-Buffet-Gaeste.html) hinzu.

**Spanferkel grillen – Tipp 3: Spanferkel grillen**

Sobald die Holzkohle zum Spanferkel Grillen glüht, wird der Spieß mit dem Spanferkel darüber eingehängt. Durch ständiges Drehen des Spießes wird das Spanferkel beim Spanferkel Grillen gleichmäßig gegart.

Sie können den Spieß beim Spanferkel Grillen per Hand drehen – und sich regelmäßig ablösen lassen – oder einen Grill mit Motorantrieb auswählen.

Damit die Schwarte beim Spanferkel Grillen schön kross wird und nicht austrocknet, sollten Sie das Spanferkel beim Spanferkel Grillen immer wieder mit Flüssigkeit bestreichen – zum Beispiel mit einer Mischung aus Öl und Bier. Um Ohren, Pfoten und Schwanz des Spanferkels beim Spanferkel Grillen vor dem Verbrennen zu schützen, können Sie diese Stellen mit Alufolie umwickeln.

Bevor Sie das Fleisch nach dem Spanferkel-Grillen vom Ferkel schneiden und an Ihre Gäste verteilen, sollten Sie das Spanferkel unbedingt durchgaren. Machen Sie die Garprobe mit einem Bratenthermometer: Das Fleisch sollte an der dicksten Stelle 75 °C bis 80 °C heiß sein.