**Zutaten:**

1 küchenfertiges [Spanferkel](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/spanferkel/alle.html) (ca. 20 kg)  
  
Für die [Marinade](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/marinade/alle.html):  
1 Bund [Petersilie](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/petersilie/alle.html)  
1 [Zwiebel](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/zwiebel/alle.html)  
1 Knoblauchzehe  
12 EL Öl  
6 EL [Zitronensaft](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/zitronensaft/alle.html)  
5 EL grober [Senf](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/senf/alle.html)  
5 EL flüssiger [Honig](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/honig/alle.html)  
3 EL [Sojasoße](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/sojasosse/alle.html)  
je 1 TL getrockneter [Thymian](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/thymian/alle.html), Majoran und [Rosmarin](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/rosmarin/alle.html)  
2 TL [Salz](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/salz/alle.html), 1 TL weißer [Pfeffer](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/pfeffer/alle.html)  
  
Zum Bestreichen:  
je ca. 1/2 l Öl und [Bier](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/bier/alle.html)  
  
Außerdem:  
Alufolie, Holzkohle

**Hauptzutat:**

[Schweinefleisch](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/hauptzutat/schweinefleisch/alle.html)

**Kategorie:**

[[](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/kategorie/Spanferkel/alle.html)  
Spanferkel](http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/rezepte/kategorie/Spanferkel/alle.html)

**Beschreibung:**

1. Am Vortag das Spanferkel trockentupfen und die Schwarte erst längs, dann quer einschneiden. Petersilie, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Mit den restlichen Zutaten für die Marinade verrühren. Spanferkel damit bestreichen, über Nacht einziehen lassen.   
2. Einen Holzkohlegrill vorbereiten. Kohle gut durchglühen lassen. Das Ferkel auf den Grillspieß schieben. Ohren, Schwanz und Pfoten vorher mit Alufolie umwickeln. Bei gleichbleibender Hitze 4-5 Stunden unter ständigem Drehen grillen. Dabei von Zeit zu Zeit mit Öl und Bier bestreichen. Zur Garprobe mit einer Fleischgabel anstechen. Ist der austretende Fleischsaft rötlich, muß das Spanferkel noch weitergegrillt werden.   
3. Das fertige Spanferkel vom Kopf aus in Schwanzrichtung tranchieren.