

## MANGALITZA SPANFERKEL „Caveman Style“

Wenn für die nächste Grillparty kein konventioneller Spanferkelgrill vorhanden ist, kann man mit natuerlichen Materialien und einer einfachen Konstruktion Abhilfe schaffen. Dabei sind für ein Gelingen einige Punkte zu beachten:



( 1. ) Zunächst werden für die Träger der Grillstange Löcher gegraben. Der Abstand richtet sich nach Größe des Ferkels und Länge der Grillstange. Es empfiehlt sich eine lange Grillstange zu verwenden, um später beim Grillen Abstand vom Feuer zu gewinnen. ( 2. ) Danach Stroh, verschiedens Holz und die Begrenzungssteine zusammentragen.



( 3. ) Das Feuer wird entzündet und die entstandene Glut verteilt. Die Hitzestellen sollen auf Schulter und Becken des Ferkels einwirken können. Der Bauch sollte weniger Hitze ausgesetzt sein. ( 4. ) Das vorbereitete Ferkel (eingesalzen, gewürzt und eingeschnitten) wird mit fixierten Beinen auf der Stange gut befestigt um das Verrutschen beim Drehen zu verhindern.



( 5. ) Nun muß stundenlang regelmäßig langsam gedreht werden. Die Hitzestelle sollte die Grilltemperatur halten. Durch die Schnitte in der Haut kann das Fett entweichen und auf der Haut verteilt werden. ( 6. ) Das Mangalitza Grillferkel ist fertig wenn die Innentemperatur des Fleisches hinter Schulter und Keule 75 Grad erreicht. Gutes Gelingen und Guten Appetit!