

Spanferkelkeule

Zutaten für 4 Personen

2,5 - 3 kg	Spanferkelkeule mit Knochen
12 Stück/e	Rosmarinzwige
6 Zehe/n	Knoblauch
4 Stück/e	Mittelgroße Zwiebeln, geschält, grob geschnitten
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
2 handvoll	Kirschholzchips (mindestens 1/2 h eingeweicht)
10 Stück/e	Wacholder, zerdrückt
2 Flasche/n	Schwarzbier



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

3 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Kirschholzchips,

Digitales Thermometer

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Die Kohle im Grill ringförmig (Minionring) mit ein paar angezündeten Briquettes am Anfang anordnen. 2. Die Haut der Keule rautenförmig einschneiden und von allen Seiten mit Salz würzen. Kleine Löcher in das Fleisch der Keule stechen. 3. In die Wasserschale des Grills, Zwiebeln, Bier, Wacholder und 2-3 Liter Wasser geben. Spanferkel auf den Rost legen (110-120 °C) und eine Handvoll Räucherchips auf die Glut geben. Eine Stunde später eine weitere Handvoll nachlegen. 4. Die Keule ist gar bei einer Kerntemperatur von 75 °C. Danach 10-15 Minuten ruhen lassen und servieren.