



Spanferkel aus dem Holzbackofen

Zutaten für ca. 20 kg Spanferkel:

Zutaten Häussler Marinade:

- 500 ml Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Thymian, Rosmarin

Oder klassisch mit Salz und Olivenöl einreiben.

Zutaten Gemüsebett:

- 2 kg Zwiebeln
- 1,5 kg Karotten
- 1 kg Sellerieknolle
- 2 Stangen Lauch
- 1,5 Liter Gemüsefond oder Gemüsebrühe
- 500 ml Rotwein
- 2 Tuben Tomatenmark
- Thymian
- Lorbeerblätter
- Rosmarin
- Petersilie
- 1 Knolle Knoblauch
- Salz Pfeffer
- Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Am Vorabend die Zutaten für die Marinade vermengen und das Schwein marinieren. Dazu mit einem scharfen Messer die Schwarte einschneiden und mit der Marinade einstreichen, damit diese gut einziehen kann. Die restliche Marinade für den nächsten Tag aufbewahren. Das Schwein mit Folie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Alternativ in einem kalten Raum lagern und mit Eiswürfeln bedecken.

Am nächsten Tag den Holzbackofen mit 18 kg Holz etwa 2,5 Stunden aufheizen. Die Temperatur sollte etwa bei 400° C - 500° C liegen.

Während der Aufheizphase kann das Gemüsebett zubereitet werden. Hierzu den Edelstahl-Bräter ca. 15 Minuten im Ofen erhitzen, herausnehmen und Öl, Gemüse und Tomatenmark darin anbraten. Den Bräter mit den Zutaten wieder in den Ofen schieben und nach kurzer Zeit mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen.

Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Petersilie dazu geben und einköcheln, dabei immer wieder aufgießen. Wenn die Temperatur bei etwa 320° C liegt, das Spanferkel mit in den Bräter geben. Nach etwa 20-30 Minuten das Spanferkel mit Alufolie abdecken, damit dieses nicht zu dunkel wird.

Nach 2 Stunden immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen. Die letzten 1,5 Stunden die Folie entfernen, damit die Haut schön kross wird.



Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen.
Backzeit: 4-5 Stunden

Kerntemperatur sollte 75° C erreicht haben (gemessen im Schinken)

Die Videoanleitung dazu finden Sie auf unserem Youtube-Kanal

HÄUSSLER

www.backdorf.de