

# **Spanferkelgrill – Esser V1.1**

**Aufbauanleitung  
Rezepte**

**... und mehr**



Randolph Esser  
20.09.2011  
© Copyright 2011

## Inhaltsverzeichnis

1	Aufbau des Grills .....	3
1.1	Unterlage auslegen.....	3
1.2	Unterbau .....	3
1.3	Oberbau .....	4
1.4	Brennkammer .....	4
1.5	Dach.....	5
1.6	Aschewanne .....	6
1.7	Tropfwanne .....	6
1.8	Spiesshalterungen .....	7
1.9	Spiessstange .....	8
2	Zubehör.....	9
2.1	Handkurbel.....	9
2.2	Sonstiges .....	9
3	Rezepte und Beispiele .....	10
3.1	Grillanleitung.....	10
3.2	Rezept 1: Das Premierebeispiel .....	10
3.3	Rezept 2.....	12
3.4	Rezept 3.....	13

# 1 Aufbau des Grills

## 1.1 Unterlage auslegen

Zum Aufbau des Spanferkelgrill wird aufgrund des Gesamtgewicht von ca. 220kg ein stabiler Untergrund benötigt.

Daher sollten die Standfüße zur besseren Stabilisierung der Fläche mit Brettern unterlegen werden (übrigens auch auf Asphalt sinnvoll):



Mindest-Maße der Bretter:

- 2 x 50 x 10 cm
- 1 x 160 x 10 cm
- Stärke je 20mm

Die Bretter in den Außen-Eckmaßen :

120 (Seite) x 160 (Vorne) cm

auslegen.

## 1.2 Unterbau

Danach wird der Unterbau inkl. Aufgeklappten Vorbaufügel aufgesetzt:



### 1.3 Oberbau

Als nächstes wird der Oberbau aufgesetzt. Die 4 Füße des Oberbaues passen genau in die oberen Enden des Unterbaus. Genau einsetzen und bis zum Anschlag der Querstreben reindrücken. Danach sollten die Schraublöcher zur Verriegelung der beiden Teile genau fluchten.



Die beiden Module mit den Rundringschrauben (M8) verriegeln.

### 1.4 Brennkammer

Die Brennkammer ist der schwerste Teil des Grills und sollte idealerweise zu Zweit eingesetzt werden. Dazu seitlich auf der untersten Querstrebe des Oberbaus aufsetzen und von der Seite in den Oberbau einschieben bis die Brennkammerauflieger auf der anderen Seite aufliegen. Die Löcher zur Verriegelung sollten auf beiden Seiten fluchten:



## 1.5 Dach

Schliesslich das Hauptdach aufsetzen. Auch hier passen die unteren FüÙe des Dachs genau auf die Stützen welche sich am oberen Rahmen des Oberbaus befinden.

Die beiden hinteren Stützen werden mit den M3 Rundringschrauben „versplintet“. Die beiden vorderen Stützen werden mit 2 M8 Rundringschrauben + 2 Scheiben und 2 Muttern zu einem Scharnier verbunden:



Dadurch lässt das Dach um 90 Grad nach vorne klappen wenn Kohle nachgefüllt werden soll:



## 1.6 Aschewanne

Der schwerste Teil ist nun geschafft. Als nächstes wird von hinten die Aschewanne mit der hochgeschlossenen (10cm) Längsseite voran über die innere kurzen Querstreben des Oberbaus eingeschoben bis sie auf der unteren vorderen (langen) Querstrebe aufliegt.



## 1.7 Tropfwanne

Für die Tropfwanne müssen die beiden Vorbauschwenflügel verriegelt werden. Das leisten die beiden einzelnen Querstreben (144cm), welche in die Türbandhaken an der oberen Innenseiten der Flügel bündig aufgesteckt werden. Anschließend kann die große Tropfwanne von vorne über die Führungsschienen auf der oberen Innenseite der Flügel eingeschoben werden.



## 1.8 Spiesshalterungen

Zum Finale werden die beiden Spiesshalterbügel in die Einschübe des Oberbaus eingesetzt. Die Spiesshalterbügel müssen in der Regel nicht zerlegt werden und sind schon vormontiert beigelegt.

Die Motorspiesshalterung wird auf der rechten Seite eingeschoben:



Die Spiessführungshalterung wird auf der linken Seite eingeschoben:



## 1.9 Spiessstange

Die Spiessstange wird mit dem „versplinteten„ Motoradapter auf die 8mm Motorachse gesteckt. Dazu die Spiessstange zuerst mit der Spitze auf den Spiessführungslagern links ablegen um dann auf der rechten Seite den Motoradapter möglichst parallel auf die Motorachse aufzuschieben. Ansonsten läuft man Gefahr die Motorachse zu verbiegen oder das Motorlager zu beschädigen wenn der Spiss dabei bewegt wird.

Anschliessend muss die Klemmschraube des Adapters genau über die abgeflachte Seite der Motorachse gedreht werden bevor die Klemmschraube mit einem Imbusschlüssel angezogen wird.



Aber in der Regel wird die Spiessstange sowieso erst mit der beim Metzger fertig bestückten Sau kurz vor Beginn aufgesetzt und befestigt.



... und fertig:

## 2 Zubehör

### 2.1 Handkurbel

Falls doch mal der Motor streiken sollte liegt dem Grill eine Handkurbel bei, die auf die Spitze der Spießstange aufgesetzt und dort mit einer M6 Schraube festgeklemmt werden kann.

**Wichtig!** Bevor die Handarbeit beginnt muss allerdings die Motoradapter Verriegelung in Form der Klemmschraube gelöst werden so dass der Spieß dann auf der Motorachse gedreht werden kann und nicht das Planetengetriebe des Motors durch den Spieß mit gedreht wird.

### 2.2 Sonstiges

Falls das Motorkabel zu heiss werden sollte hilft es dieses mit Aluminiumfolie einzuwickeln und damit vor direkter Strahlung zu schützen.

Während der Garzeit herunterhängende Hautteile können mit Kurzspießen/Drahtstifte aus Metall fixiert werden. (z.B. Käsepicker aus Metall)

Im Laufe der Zeit garende Extremitäten (Unterbeine, Ohren usw. könnten abfallen. Diese müssen ggfs. mit verzinktem Draht fest gebunden werden.

Zum Tranchieren ist ein Schneidbrett (2-3cm stark) in der Größe der Sau (+ 10cm in beide Richtungen) hilfreich, welches man in die Tropfwanne legt bevor man die Sau vom Spieß nimmt. Dann kann man die Sau samt Spieß einfach in die Tropfwanne ablegen und zu Zweit die Sau + Spieß mit der Tropfwanne auf 2 Holzböcke zum zerlegen setzen.

Ein Hackmesser für die Kruste ist auch kein Fehler.

## 3 Rezepte und Beispiele

### 3.1 Grillanleitung

#### Anheizen des Grills:

Zum Anzünden der Holzkohle bzw. des Holzes können alle handelsüblichen Grillanzünder verwendet werden. Bei Verwendung von Holz zum Grillen des Spanferkels ist darauf zu achten, dass nur Hartholz (z.B. Buchen- oder Eichenholz), oder sehr trockene Nadelhölzer verwendet werden. Ansonsten entsteht zu viel Rauch.

#### Aufspannen des Spanferkels:

Die Stange mit dem bereits aufgesteckten Spanferkel auf die dafür vorgesehene Spiessführungslager legen und dann auf die Motorachse aufstecken um sie dann mit der Befestigungsschraube festzuziehen

---

#### Hinweise zum Grillen:

Es ist darauf zu achten, dass die Hitze der Befuerung immer so verteilt ist, dass diese an den äußeren Seiten des Spanferkels um einiges größer ist als in der Mitte:

D.h. an den dickeren Stellen ( im Bereich der Vorder- u. Hinterläufe) wird mehr Hitze benötigt als im Bauchbereich um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Ein Spanferkel mit ca. 30 Kg benötigt aus eigener Erfahrung, etwa 6-6,5 Std., um gar zu werden. Diese Zeit wird aber je nach Größe des Ferkels und Intensität der Befuerung plus minus 1-2 Std. unterschiedlich sein.

Man sollte nach ca. 2 Std. beginnen, die Temperatur im Inneren zu überprüfen.

Dies kann durch ein handelsübliches Einsteckthermometer erfolgen, indem man ca. alle halbe Stunde die Kerntemperatur an der dicksten Stelle (i.d.R der Schinken) überprüft.

Ist diese im Inneren über 75° C, so ist das Spanferkel gar.

Eine alternative ist die altbewährte Methode mit einem Küchenmesser:

Hier steckt man dieses an der dicksten Stelle ein und belässt es für 2-3 Umdrehungen im Spanferkel. Nach dem Herausziehen sollte die Spitze des Messers so heiß sein, das man diese nicht länger als 1 Sec. zwischen den Fingern halten kann.

#### Gutes Gelingen und guten Hunger

### 3.2 Rezept 1: Das Premierebeispiel

Zur Premiere kamen folgende Mengen zum Einsatz:

- 30kg Spansau (von innen und aussen gut gewürzt)
- 50kg Holzkohle (Gastroqualität mit großen Stücken gibt es bei der BayWa oder Metro HorecaSelect 1€/kg)  
Durch Einsatz von Holzspanbrickets oder Eierkohle kann die Menge reduziert werden die Hitzeentwicklung ist aber ggfs. nicht mehr so gut kontrollierbar,
- ½ Ltr. Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Thymian angesetzt. Möglichst dickflüssig.  
Die Sau alle 30Min. mit einem Langpinsel damit einstreichen.

Der zeitliche Ablauf:

- 1Std. Die Sau gut anbraten (sollte nach 30Min. schon gut Farbe zeigen)
- Dann die Bauchpartie mit 2 Lagen Aluminiumfolie einwickeln
- 5 Std. Die Sau 5 Stunden durchbraten;  
ein Thermometer im Schinken sollte 70-75 Grad zeigen.  
Dabei kann nach 3Std. durchaus erst 30Grad herrschen  
(der Temperatur-Verlauf ist mit zunehmendem Flüssigkeitsverlust exponentiell steigend).
- 30Min. Folie abnehmen und vollständig zu Ende braten bis das Thermometer >= 75Grad anzeigt.

- 3 Min. Zum Finishing nach jeder  $\frac{1}{4}$  Drehung den Motor anhalten und ca. 30Sek.-1Min. warten bis die Kruste deutliche hellgelbe Blasen bildet. Dann weiterdrehen bis alle Seiten durch sind.

Es muss schätzungsweise alle 30Minute (Holz-)Kohle nachgelegt werden, die in 2 Haufen auf die beiden Brennkammerhälften verteilt wird (siehe unteres Bild). Ein 20-25cm Haufen pro Seite nach jedem Nachfüllen reicht (Hundeknochenform) sonst dauert die Wideranzündphase zu lange. In die Mitte keine Kohle füllen, dort herrscht auch so die gleiche Hitze wie außen.

Die Bilder zeigen den Zustand nach 1 Stunde...(ca. 35Grad):



... und nach ca. 5 Stunden (ca. 60Grad):



## 3.3 Rezept 2

### Zutaten für 40 Personen:

- 1 Spanferkel, ca. 30 kg, ungewürzt
- ¼ Liter **Olivenöl** + EL getrocknete Kräuter

### Zubereitung

Die getrockneten Kräuter (frische sind natürlich zu bevorzugen, wenn zu erhalten) werden am Vortag in das Olivenöl gegeben, um dieses zu einem Würzöl zu machen.

Vorweg das Besondere der Zubereitung: Das Fleisch ist absolut ungewürzt (nicht gepökelt oder gesalzen) und wird vollkommen über der Holzkohle gegart (nicht vorgekocht) ohne schwarz zu werden. Das völlig ungewürzte Tier wird auf dem Drehspieß befestigt. Die Pfoten werden abgetrennt und hier nicht weiterverwendet. Mit einem scharfen Messer werden an allen vier Beinen die Sehnen rund um die nun offenliegenden Knochen gelöst. Die Beine werden in Aluminiumfolie gehüllt. Das ganze Tier wird innen und außen deckend, aber nicht zu satt (es soll nicht tropfen) mit dem gewürzten Olivenöl bepinselt.

Wenn alles schön glänzt wird unter dem schon drehenden Spieß die Gastroholzkohle angezündet; ich schichte 2 Haufen Kohle auf, einen vorne unter den Schultern und einen hinten unter den Schinken; die Mitte (der Bauch) erhält zunächst (für ca. 3 - 3,5 Stunden) nur die Resthitze dieser beiden Stellen.

Kleiner Tipp zur Holzkohle: es gibt Grillblocks aus Kokos mit einem Zünder, die nehme ich als Starter für die sehr grobe Retorten- oder Restaurant-Holzkohle; die beiden Sorten brennen sehr sauber, ordentlich heiß und ergiebig bei geringstem Ascheanfall; für ein Ferkel dieser Größe beschaffe ich 2 Sack zu je 15 kg und eine Packung der Kokoszünder (die eigentlich als Brennmaterial für einen Grillvorgang am Campinggrill mit einigen Würstchen gedacht sind). Der Grill ist selbstgebaut mit einem Rost von 120 x 60 cm und einem darüber angeordneten elektrisch betriebenen Drehspieß.

Nach dem Anzünden kommt der Rost zwischen Spieß und Feuer, falls irgendetwas runterfallen sollte, landet es nicht direkt im Feuer und das eine oder andere Würstchen kann in der Wartezeit auch schon mal gegrillt werden. Die Wanne mit der Glut ist höhenverstellbar und wird, solange höhere Flammen brennen, vollkommen nach unten gekurbelt; nach ca. 20 - 25 Minuten ist die Holzkohle gut durchgeglüht und wird bis unter das Rost (ca. 5 - 7 cm unter die tiefste Stelle des Ferkels) hinauf gekurbelt. Bei Bedarf Kohle nachlegen.

Nun braucht man eigentlich für 2 Stunden nix tun (selbst ölen ist eigentlich nicht wirklich nötig).

Nach dieser Zeit ziehe ich dem Tierchen die Aluminiumgamaschen aus. Wieder ist eine längere Pause (fast 2 Stunden) angesagt, in der allenfalls mit wenig Öl gepinselt (nicht zu dick, es soll ja nicht Öl in die Glut tropfen) und eventuell Kohle nachgelegt wird.

Allmählich bekommt das Spanferkel Farbe, die Schwarte wirft aufregende Blasen (nicht nervös werden, das muss so sein).

Nun kommt unser Spanferkel in die Zielkurve.

Der Gartest: man hat 4 Möglichkeiten den Garzustand schnell und ziemlich präzise zu checken. Man drehe an einem der inzwischen weit herausstehenden Beinknochen. dreht er sich aus dem Gelenk, löst sich aber nicht leicht und perfekt vom Rest, so kann man das Stück schon naschen (Deputat des Grillers), aber das Spanferkel braucht noch mindestens 30 Minuten. Wenn es soweit ist, dass der Knochen mit 2 Fingern leicht aus dem Gelenk gedreht wird und er fast von alleine mit Fleisch dampfend in der Hand des Grillers landet (von eben den 2 Fingern gehalten), dann sollte der Griller das, enorm heiße Fleisch, noch eben essen dürfen, dann geht es an die Fütterung der Raubtiere. Eventuell nicht ganz so krosse Schwarte lässt sich beim Zerlegen noch eben auf dem Rost in eine absolut knusprige Köstlichkeit verwandeln.

Viel Erfolg.

### 3.4 Rezept 3

#### Der Einkaufszettel:

##### Einkaufszettel:

1 Spanferkel  
10 kg Holzkohle  
20-40 kg Holzbriketts

##### Gewürz:

500 g Salz  
50 g grober Pfeffer  
5 Zehen Knoblauch  
etwas Kümmel  
1 Dose Paprika rosenscharf  
1 l Sonnenblumenöl

Wichtig bei der Vorbereitung ist eine genaue Planung der Feier sowie Zeiteinteilung beim Grillen. Das Einheizen des Grills: ca.30 Minuten auf die Gesamtgarzeit mit aufschlagen.

#### Kalkulation zur Feier:

Feier mit	Lebendgew.	Beispiel	Kosten	Grilldauer
15 - 20 Personen	1,1 * Anz.	18Pers, 20kg lebend, 15kg grillbereit	66€	ca. 6 h
20 - 30 Personen	1 * Anz.	28Pers, <b>25kg</b> lebend, <b>18kg</b> grillbereit	79€	ca. 6-7 h
30 - 40 Personen	0,95 * Anz.	40Pers, 38kg lebend, 27kg grillbereit	112€	ca. <b>7 h</b>
35 - 45 Personen	0,9 * Anz.	40Pers,41kg lebend, <b>29,3kg</b> grillbereit	126€	ca. <b>8 h</b>
40 - 50 Personen	0,9 * Anz.	50Pers, <b>45kg</b> lebend, <b>32kg</b> grillbereit	130€	ca. 8 h

#### Tag1:

Am Vortag würzt man die Spansau, damit das Salz kräftig einziehen kann.

Alternativ lässt man das Spanferkel durch die Metzgerei professionell würzen und die Haut einritzen - hat auch den Vorteil, dass es bis kurz vor dem Grillen kühl gelagert ist

Am Vortag das Spanferkel vom Bauern holen. Kräftig von innen und außen mit Salz einreiben. Einstiche im Schinken und in der Schulter, um mit Salz das Fleisch von innen zu würzen. Knoblauch zerdrücken, mit Pfeffer, Paprika und Öl mischen und die Rippen von innen einreiben. (Sofern Kümmel gewünscht diesen mahlen und mit der Knoblauch-Öl Paste vermischen). Paprika-Pfeffer und Öl mischen und die Spansau von außen damit einreiben. Sofern möglich die Haut vorsichtig mit einem guten Messer in Karos einritzen.

Das Spanferkel auf dem Spieß befestigen. Dabei die Vorderpfoten eng an die Backen binden (am besten mit einem dickerem Draht.)

Die Hinterläufe nach Hinten "spannen". Den Bauch mit Draht zunähen, das Ferkel in ein Tuch einwickeln und kühl für den kommenden Tag lagern.

#### Tag 2:

Ein halben Sack Kohle anzünden, bis sich eine schöne Glut entwickelt. Nun den Spieß auf die Böcke montieren und mit einem guten Abstand zur Glut langsam das grillen beginnen. Gleichmäßig die Haut von außen mit Öl bepinseln.

Hilfreich und Kohle sparend verteilt man die Kohle so, dass in etwa die Form eines Hundeknochens entsteht. Für die erste Stunde grillen hat man also in der Mitte einen ganz dünnen Streifen Kohle. Später nur noch zwei größere Haufen hinten und vorne. Die Wärme zieht automatisch in die Mitte!

Gelegentlich gibt man an den Rand neue Kohle und verteilt diese später gleichmäßig.

Bei dem Grillen fängt das Ferkel an zu "schwitzen". Immer wieder in regelmäßigen Abständen die

Haut einölen (ca. alle halbe Stunde)

Nach der ersten Grillstunde kann man die Glut näher an das Ferkelchen schieben - später nach und nach anpassen um eine höhere Effektivität der Kohle zu erreichen. Je nach Größe des Spanferkels dauert es länger, bis alles fertig ist. Immer wieder mal mit einem Fleischthermometer die Temperatur messen. Das fertige Spanferkel hat eine innere Temperatur überall von mind. 70° - Ideal ist eine Temperatur von 70°-80°

---

**Hinweis:**

Sofern Hitzblasen auf der Haut entstehen, diese mit einer Spitze anstechen. Wenn die Haut sich vom Fleisch lösen sollte bzw. aufplatzt, diese mit kleinen Metallspießen befestigen.

---

**Tipp:**

Ideales Hilfsmittel ist ein **Fleischthermometer**. Hinter der Keule, tief in das Fleisch eingestochen, sollte eine Temperatur von mind.70°C sein. Ideal ist eine Temperatur von 70°-80°

---

Ein gutes Bier  
beim Grillen  
oder auch danach  
passt perfekt  
zu dem Essen.

