

Spanferkelkeule

FÜR 6 PERSONEN

Zutaten:

- 1 Spanferkelkeule ca. 2,5 – 3 kg
- 10 Rosmarinzwige
- 6 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl zum Bestreichen
- 1 Handvoll Fire Spice Kirschholz Chips zum Räuchern

Zubereitung:

1. Den Smokey Mountain Cooker™ für eine Hitze von 110°C vorbereiten.
2. Eine Handvoll Fire Spice Kirschholz Chips für mind. Eine halbe Stunde in Wasser einlegen.
3. Die Spanferkelkeule mit dem Rapsöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit einem Messer kleine Schlitz in die Spanferkelkeule ritzen und anschließend die Schlitz mit Rosmarin und Knoblauch spicken.
5. Die gewässerten Fire Spice Kirschholz Chips auf die Glut legen. Danach die Keule zum Räuchern auf den Rost legen.
6. Die Spanferkelkeule ca. 7 bis 8 Stunden garen. Dabei stündlich die Kerntemperatur (80-85°) überprüfen.

Grillakademie Tip:

Nutzen Sie für die Überprüfung der optimalen Kerntemperatur das Weber Digital-Taschenthermometer

Empfohlener Grill: Smokey Mountain Cooker™

Zubereitungszeit: 10 min (inklusive Wässerung der Fire Spice Chips mind. 30 min)

Grillzeit: etwa 7 bis 8 Stunden

Empfohlenes Zubehör:

- Fire Spice Kirschholz Chips (Art.-Nr.: 17006)
- Digital-Taschenthermometer (Art.-Nr.: 6492)
- Pinsel mit Silikonborsten (Art.-Nr.: 6661)