



Lagerfische, Ritter der Maxlrainer Tafelrunde

Spanferkel

Zutaten für ca. 40 Portionen:

- *Spanferkel (Strohschwein), ca. 15 -20 kg*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Drehspieß*
- *Geduld (ca. 8 Stunden Dreharbeit)*

Beilagen

- *Dopfbrot, frisch gebacken*
- *Gurkensalat*
- *Krautsalat*
- *Extra Soße*

Vorbereitung:

Wir haben es vom Metzger bereits transportfertig spießen lassen. Glutbox, sollte lang genug sein. Zusätzlich haben wir immer wieder gewickelt mit festem Faden um das Auseinanderbrechen zu vermeiden.

Wir haben kein Holz verwendet, sondern Holzkohle und Grillbriketts

Noch nie, haben so etwas Leckerer gegessen. Von Allen einhellig bestätigt!

Fertig. Guten Appetit!