

GRILLTIPPS

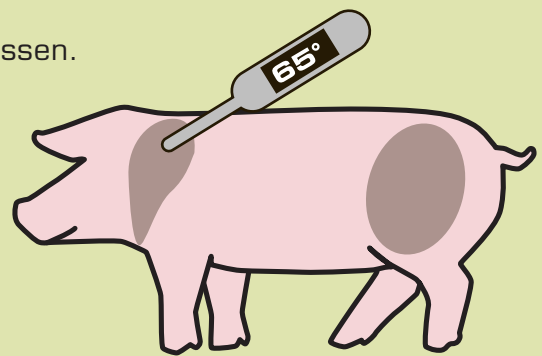
zu Ihrem Spanferkel

Bitte gehen Sie bei den Tipps zum Selbergrillen Schritt für Schritt vor.
So wird Ihr Spanferkel herrlich knusprig und eine Gaumenfreude für Sie und Ihre Gäste.



Tipp zum Selbergrillen:

1. Die Gasstrahler vorsichtig mit einem langen Feuerzeug anzünden.
2. Dabei gleichzeitig den schwarzen Knopf leicht nach rechts drehen und gedrückt halten (mindestens 20 Sekunden).
3. 1 Stunde lang den Deckel zur Hälfte geöffnet lassen.
4. Anschließend den Deckel komplett öffnen.
5. Zwischendurch **Kerntemperatur** mit dem mitgelieferten Temperaturmesser überprüfen.
Messen Sie dabei an den dicksten Fleischstücken (Hals und Schlegel).
Bei **65 - 70 °C** ist das Spanferkel fertig.
6. Um eine knusprige Schwarte zu bekommen, muss das Ferkel nun für ca. 20 Minuten bis zu einer halben Stunde bei geschlossenem Deckel fertig gegrillt werden.



Zusatztipp:

Verwenden Sie doch den Zusatzgrillrost für Würste und zum Rösten von Brot.

Ob Weiß- oder Schwarzbrot, beides schmeckt – leicht angeröstet und gewärmt – einfach köstlich!

Sie können den Grill auch am nächsten Morgen nach Ihrem Fest noch einmal in Betrieb nehmen und zum Frühstück das restliche Fleisch und Brot vom Vortag anwärmen bzw. rösten.

Bitte nicht vergessen, das Fleisch kühl und hygienisch sauber aufzubewahren!

“Wir wünschen guten Appetit und viel Freude und Genuss mit Ihrem knusprigen Spanferkel!”

Markus Glab