

## **Spanferkelkeule mit Honigkruste**

- 1 Spanferkelkeule (ca. 3 kg)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- 4 EL Honig
- 1 Zwiebel
- Wasser

Die Spanferkelkeule mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Keule mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen eine halbe Stunde bei 200° vorgaren, 1-2 Tassen Wasser und Zwiebel dazugeben.

Honig in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und 4 EL Olivenöl einrühren.

Keule mit der Honig-Olivenölmarinade zwischendurch immer wieder einpinseln und im Backofen für weitere 2 Stunden bei 150°, davon die letzten 20 Minuten bei 250° knusprig garen.