

# Spanferkel in Dunkelbiermarinade

(für 4 Personen):



## Zutaten:

- 4 Scheiben Spanferkel

## Marinade:

- 150 ml dunkles Bier
- 1 EL Honig
- Thymianzweige
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken



- Spanferkelscheiben oder Würfel in eine Schale legen
- die Zutaten für die Marinade mischen und über das Fleisch gießen
- über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen
- die Scheiben oder Spieße auf dem Grillrost 10 – 15 min grillen