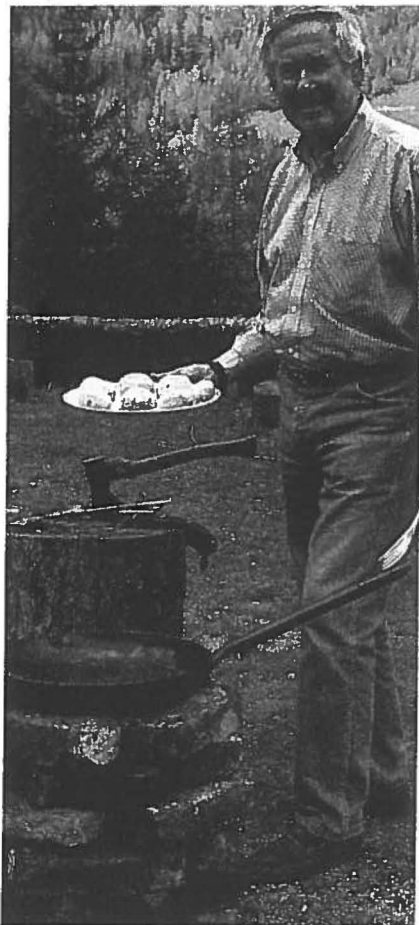


Im Revier und vor der Jagdhütte

Wildküche auf offenem Feuer

Viele Leser haben angefragt, ob WILD UND HUND sich nicht einmal dem Kochen unter freiem Himmel widmen könnte. Ihr Wunsch war uns Befehl: Wir konnten den ehemaligen SEASONS-Koch Francis Ray Hoff gewinnen, der ab heute Tipps und Rezepte zum „Outdoor-Brutzeln“ präsentiert.



Francis Ray Hoff, Autor zahlreicher Wild- und Fischkochbücher, in seinem Element. Der passionierte Jäger veredelt Erlegtes gern in Topf und Pfanne

Selbst im Winter freut man sich über ein Feuer und ein heißes Gulasch, aber an einem langen Sommertag bietet es sich besonders an, zwischen Morgenpirsch und Abendansitz etwas draußen zu bruzzeln.

Dazu ist es ratsam, gut gelagertes Kaminholz zu nehmen oder Kohlebriketts, die eine gleichmäßige, starke Hitze geben. Wenn es zur Verfügung steht, gibt Rebholz (Holz von Weinstöcken) die allerbeste Hitze – ideal zum Grillen.

FOTOS: FRANCIS RAY HOFF

Da die gewohnten vier Herdplatten im Freien nicht vorhanden sind, wird das Fleisch, Gemüse und die Beilagen in speziellen in Töpfen oder Pfannen zubereitet. Ich empfehle hierfür folgendes Gerät:

1. Für Gulasch ist ein Kessel mit Dreibein ideal. Die Höhe über dem Feuer kann an einer Kette eingestellt werden. Der Vorteil: Es braucht nicht gewartet zu werden, bis das Feuer heruntergebrannt ist.
2. Für Pfannengerichte eignet sich eine gusseiserne Pfanne. Bei leichteren Pfannen wölbt sich auf offenem Feuer immer der Boden, das Fett rinnt an die Ränder, und in der Mitte brennt das Gericht an!
3. Neuerdings werden Dutch Oven aus der USA importiert, die wie Bratöfen eingesetzt werden können. „Dutch Oven Cookery“ ist in den Staaten Kult. Die Kessel werden oft von Generation zu Generation vererbt. So stammen einzelne Ovens noch aus der Siedler-Zeit des damaligen Wilden Westens! Die Töpfe besitzen Füße, so dass Kohle darunter geschoben werden kann, und einen Deckelrand zum Drauflegen von Kohle, die Hitze von oben ausstrahlt. Das Material ist oft Gusseisen, das eine perfekte Hitzeverteilung und niedrigen Verbrauch an Kohlebriketts garantiert, ideal, um zum Beispiel Rehkeulen oder Wildschweinhals zu garen.
4. Gusseisen ist auch das beste Material für einen Fischkessel, der auf offenem Feuer eingesetzt wird. Dieser Kessel kann auch als Dutch Oven benutzt werden, da der Deckel auch genügend Fläche für Kohle bietet.

Quellen

Gulaschkessel: Firma Peiga, 27711 Osterholz/ Scharmbeck, Hudson's Bay Indian Trading Post, 93199 Zell, Tel. 09 4 68/3 52

Pfannen, Fischkessel, Dutch Oven: Venatus Verlag in 38108 Braunschweig, Tel. 0 531/37 75 12

Ich hoffe, dass WILD UND HUND-Leser sich über einige neue Rezepte am offenem Feuer genauso freuen werden, wie einst die SEASONS-Zuschauer. Auf einem normalen Küchenherd sind die Gerichte natürlich auch zuzubereiten – mehr Spaß macht es aber unter freiem Himmel! ♦



Eine Gusseisenpfanne



Ein Dutch Oven



Ein Fischkessel aus Gusseisen

Jägerfrühstück



Für 2 Personen:

- ◆ Eine kleine Rehleber
- ◆ 2 Rehfilets (die Echten unter dem Rückgrat)
- ◆ 2 Rehnieren
- ◆ 100 g milder Frühstücksspeck
- ◆ 100 g Champignons
- ◆ 2 Scheiben Brot ohne Kanten
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer aus der Mühle
- ◆ Butterschmalz

So wird's gemacht: Die Nieren der Länge nach in drei Scheiben schneiden, die Haut von

der Leber entfernen und eine Stunde in Milch einlegen, damit sie nicht zu dunkel wird. Die Champignons putzen, die Leber trocken tupfen und auch in Scheiben schneiden.

Den Speck und das Brot in Butterschmalz anbraten und die Champignons dazugeben. Die Filets, die Leber und dann die Nieren auch dazugeben. Gut pfeffern, von beiden Seiten braten und zum Schluss salzen. Sofort in der Pfanne servieren. ♦



Kartoffel-Gulasch

Für 8 Personen:

- ◆ 4 kg speckige Kartoffeln
- ◆ 600 g durchwachsener Räucherspeck
- ◆ 8 Zwiebeln
- ◆ 3 rote Paprika
- ◆ 150 g Sauerrahm
- ◆ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ◆ 1L konzentrierte Fleischbrühe
- ◆ 4 EL scharfes Paprikapulver
- ◆ 1 EL gemahlener Kümmel
- ◆ 1 Bund frischer Majoran (oder 2 EL getrocknet)
- ◆ Salz
- ◆ Butterschmalz

So wird's gemacht: Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Wasser aufbewahren, damit sie sich nicht

verfärben. Die Zwiebeln grob hacken, den Speck in Streifen schneiden und mit Butterschmalz im Kessel anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden. Die Kartoffeln dazugeben, gut vermischen und mit Brühe ablöschen. Mit Salz, Paprika und Kümmel würzen, den Majoran dazugeben und zugedeckt etwa 40 Minuten fertig dünsten. In der Zwischenzeit die roten Paprika in Rauten schneiden.

Von Zeit zu Zeit umrühren, für die letzten 10 Minuten die Paprikarauten dazugeben, den Sauerrahm einrühren, die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und darüber streuen. ♦

Karpfen-Koteletts auf Kartoffel-Lauchgemüse

Für 4 Personen:

- ◆ 1 Karpfen von 1 kg
- ◆ 1 kg speckige Kartoffeln
- ◆ 250 g durchwachsener Räucherspeck
- ◆ 3 Stangen Lauch
- ◆ 3 Zwiebeln
- ◆ 250 g Sahne
- ◆ Thymian
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer aus der Mühle
- ◆ Butterschmalz

So wird's gemacht: Den Kopf abtrennen, vorne ausnehmen und den Fisch in Koteletts schneiden. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einem Topf



mit Wasser aufbewahren. Den Speck in Streifen schneiden, die Zwiebeln grob hacken und den Lauch in Scheiben schneiden.

Die Koteletts von beiden Seiten mit Butterschmalz über der Glut anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Den Speck und die Zwiebeln glasig braten, die Kartoffeln und den Lauch dazugeben und gut vermischen. Die Sahne darüber gießen, salzen, pfeffern und etwa 25 Minuten dünsten, bis die Kartoffeln weich sind. Die Koteletts auf das Gemüse legen, mit Thymian garnieren und etwa 5 Minuten fertig garen. ♦

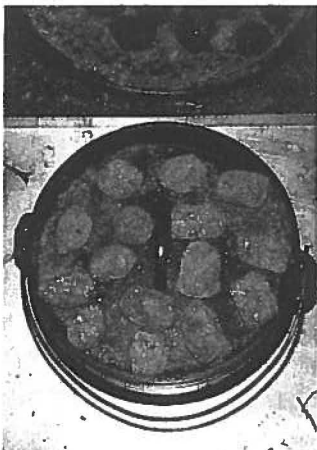
Tauben mit Pifferlingen



Für 4 Personen:

- ◆ 4 Tauben
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 250 g durchwachsener Räucherspeck
- ◆ 750 g Pifferlinge
- ◆ 1 Tasse Hühnerbrühe
- ◆ 1 Bund Petersilie
- ◆ Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ◆ Butterschmalz

So wird's gemacht: 2 Kilo Kohlebriketts auf einem Rost mit Hilfe von Grillanzündern anbrennen. Bis eine gleichmässige Glut erreicht ist, dau-



Ein Dutch Oven mit Briketts auf dem Deckel

ert es etwa 30 Minuten. Die Pifferlinge putzen, den Speck in Streifen schneiden und die Zwiebeln grob hacken.

Die Tauben gut waschen, trocken tupfen, innen und außen salzen, pfeffern und mit Petersilie füllen. Einen Dutch Oven von 12 Inches Durchmesser auf die Glut stellen und die Tauben mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Den Topf zur Seite stellen, die Brühe dazugießen und mit dem Deckel verschließen. Neun Briketts darunter schieben, 15 auf den Deckel legen und die Tauben etwa 45 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Speck in einer Bratpfanne auf der restlichen Kohle anbraten, die Pifferlinge dazugeben, gut vermischen, pfeffern und zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die Mischung zu den Tauben in den Dutch Oven geben und 15 Minuten fertig dünsten. Mit Bauernbrot servieren und einen weißgekelterten Spätburgunder vom Weingut Menger dazu trinken. ◆

Frischlingskeule „Tex-Mex“

Für 6 – 8 Personen:

- ◆ 1 Frischlingskeule von 2 kg
- ◆ 200 g milder Frühstücksspeck
- ◆ 1 kg Borlotti-Bohnen aus der Dose
- ◆ 400 g Pizzatomen
- ◆ 3 Zwiebeln
- ◆ 4 Stangen Sellerie
- ◆ 1 roter, 1 gelber Paprika
- ◆ 7 rote Chilis
- ◆ 1 l Fleischbrühe
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer aus der Mühle
- ◆ Öl

Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten anbraten, mit Frühstücksspeck belegen, die Brühe dazugießen und zugedeckt zwei Stunden dünsten lassen. Dabei den Deckel mit Glut bedecken und von Zeit zu Zeit Holz dazulegen. Eventuell Brühe nachgießen.

Die zwei Paprika in Rauten schneiden. Den Braten auf ein Brett legen, den Frühstücksspeck abnehmen und mit Alufolie zudecken. Den Speck in Streifen schneiden und zu-



So wird's gemacht: Ein Kaminholzfeuer herunterbrennen lassen. Die Zwiebeln grob hacken und den Sellerie in Scheiben schneiden. Im Dutch Oven oder Kessel mit etwas Öl anbraten, herausnehmen, leicht salzen und in einer Schüssel zur Seite stellen.

sammen mit den Bohnen, Zwiebeln, Pizzatomen, Chilis und Majoran in den Kessel geben. Die Flüssigkeit leicht reduzieren. Den Braten zurück in den Kessel geben und mit den Paprikarauten noch etwa 15 Minuten zugedeckt fertig dünsten. ◆



Kessel mit Kohle auf dem Deckel