



Rehkeule

auf dem Big Green Egg- Holzkohlegrill

Für 4 Personen

1 Rehkeule (ca. 1,2 kg)
4 EL Sonnenblumenöl

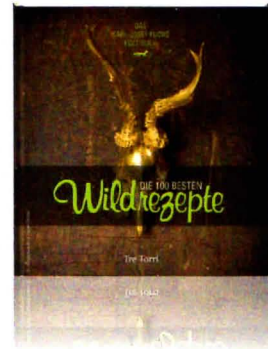
1 Handvoll Räuchermehl, nach Belieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 115 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rehkeule in einem Bräter in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Die Keule ohne Gewürze je nach Größe circa 1 Stunde 20 Minuten im Backofen garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 42 °C erreicht hat. Die Temperatur am besten mit einem Fleischthermometer überprüfen.

In der Zwischenzeit das Big Green Egg anheizen. Die Temperatur sollte möglichst konstant auf 180 °C gehalten werden.

Die Holzkohlen sollten glühen und keine Flammen mehr vorhanden sein. Die Keule auf den Rost des Big Green Eggs legen und von beiden Seiten braun werden lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 59 °C erreicht hat und innen noch ein bisschen rosa ist. Kurz vor Ende der Garzeit nach Belieben noch etwas Räuchermehl zugeben und weitere 3 – 4 Minuten bei geschlossenem Deckel braten. Die Keule aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Die hundert besten Wildrezepte



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey
Zeitschriftenverlag,
Bestell-Hotline (Ortstarif)
(0049) 02604 978-777,
kundenservice.shop@paulparey.de

INFO

Das Big Green Egg lässt sich nicht nur als Grill verwenden. Man kann in der freien Natur auf ihm auch braten, kochen oder Brot backen. Diesen Trend gibt es in den USA schon seit 30 Jahren. Das Prinzip basiert auf einer Schamott-Konstruktion, die wie ein Kachelofen funktioniert. Natürlich können Sie die Rehkeule auch auf einem Grill mit Deckel zubereiten.