

Kultur

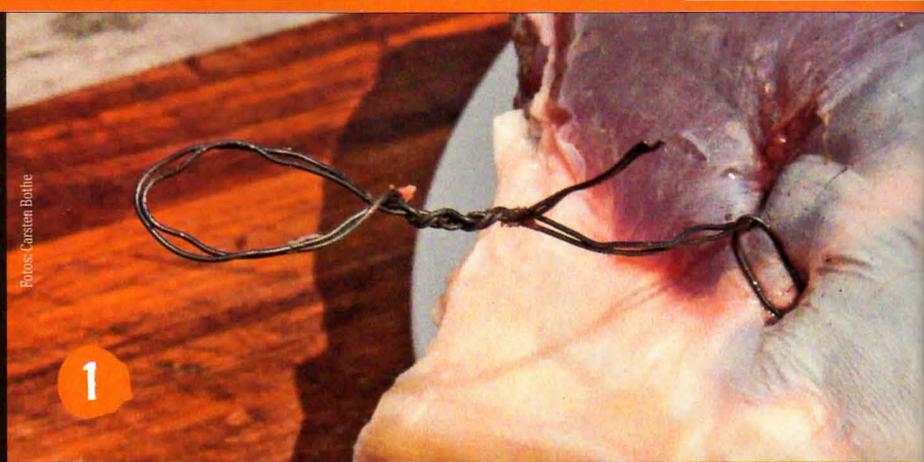
Eine besonders pfiffige Art des Garens ist es, eine ganze Rehkeule neben dem Feuer am Strick zu grillen. Zwar braucht das ein bisschen Zeit, macht aber denkbar wenig Arbeit.

Zutaten:

- 1 Rehkeule ohne Schlossknochen und Unterschenkel (knapp 2 kg)
- je eine 1/2 Tasse Senf, Meerrettich und Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Zum Befestigen:

- Blumendraht und eine Anstrippnadel
- Wurstband aus Baumwolle oder Leinen (kein Plastik!)



Mit Blumendraht wird der Oberschenkelknochen unterhalb der Kniescheibe fixiert **1**, damit der Braten auch hält. Dann wird die Keule mit der Senf-Meerrettich-Mischung bestrichen **2** und anschließend gesalzen und gepfeffert. Das Wurstband, an dem das Grillgut aufgehängt wird **3**, sollte nicht zu kurz sein. Je länger es ist, desto länger dreht sich die Keule später. Ab einer Kerntemperatur von 65 Grad ist sie verzehrfertig **4** und liefert ein saftiges Geschmackserlebnis **5**!

So wirds gemacht:

Pariieren Sie die Keule nur grob von den oberflächlichen Silberhäuten. Wenn Sie zu viel entfernen, verliert die Keule den Zusammenhalt und fällt beim Grillen auseinander. Eine relativ runde und kompakte Form erleichtert das gleichmäßige Durchgaren.

Um die Keule zu befestigen, stechen Sie mit einer Anstrippnadel oder einem schmalen Messer rechts und links neben dem Röhrenknochen unterhalb des Kniegelenks durch das Wildbret und befestigen den Blumendraht so, dass der Knochen fest angeschlauft wird. Drehen Sie in das freie Ende eine Schlaufe, um dort das Wurstband zu befestigen.

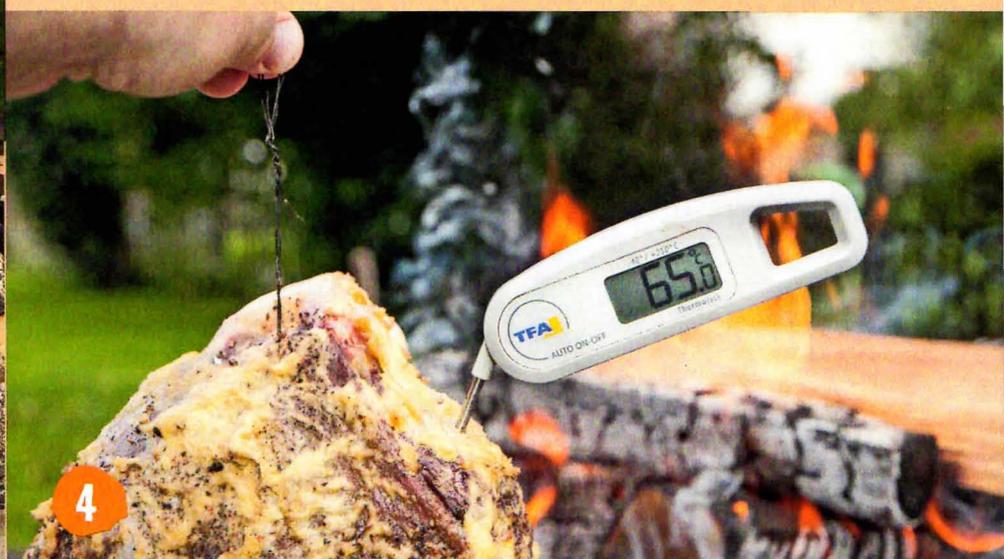
Als Würze nehmen Sie je eine halbe Tasse Senf und Meerrettich, die vermischt werden. Mit dieser Masse reiben Sie die Keule ein. Verbrauchen Sie aber nur die Hälfte. Der Rest wird später benötigt. Jetzt salzen und pfeffern Sie die Keule. Die restliche Senf-Meerrettich-Mischung vermischen Sie mit einer halben Tasse Öl, um damit später die Keule zu bepinseln.

Dann wird die Keule mit Wurstband von mindestens einem Meter Länge neben das Feuer gehängt, etwa 20 Zentimeter über dem Boden. Unter die Keule kommt eine Pfanne mit etwas Wasser, um den Bratensaft aufzufangen. Notfalls kann man auch die Keule hineinpacken, sollte das Band durchbrennen. Zwischen Pfanne und Feuer muss ein Hitzeschutz, entweder ein Blech (s. S. 42/43) oder ein oder zwei Backsteine, damit die Pfanne nicht zu heiß wird und der Bratensaft verbrennt.



Extra-Tipp: Leckere Beilage

Eine Stunde bevor die Keule gar ist, füllen Sie in die Pfanne mit dem Bratensaft Kartoffeln, Zwiebeln und Wurzelgemüse und lassen das Ganze mitgaren. Der Hitzeschutz zwischen Pfanne und Feuer muss dafür entfernt werden, damit das Gemüse auch Hitze abbekommt. Sollte die Strahlungshitze nicht ausreichen, ziehen Sie etwas Glut aus dem Feuer und stellen die Pfanne direkt auf eine Schicht Glut. So haben Sie zur Keule noch eine köstliche Beilage!



Jetzt ziehen Sie das Band auf, indem Sie die Keule drehen. Das aufgedrehte Band wird sich abdrehen und in die andere Richtung wieder aufdrehen. So bleibt die Keule etliche Minuten ganz ohne Motor in Bewegung und gart gleichmäßig durch.

Nach einer Stunden pinseln Sie die Keule mit der Mischung aus Senf, Meerrettich und Öl ein. Nach zwei Stunden noch einmal.

Eine solche Keule braucht schon mindestens drei Stunden, besser vier, bis sie gar ist. Lassen Sie sich Zeit! Das ist der Schlüssel zum Erfolg. Wenn Sie unsicher sind, messen Sie die Kerntemperatur mit dem Thermometer nach. Aber nicht alle zehn Minuten, weil durch jeden Einstich auch Bratensaft ausfließt. Bevor Sie an der Keulenoberfläche Veränderungen sehen, muss sie aus der Kühlung

kommend erst mal bis 50 °C erhitzt werden. Um verzehrfähig zu werden, sollte die Keule mindestens 65 °C Kerntemperatur haben. Mit anderen Worten: Wenn Sie die erste richtigen Veränderungen an der Keule sehen, hat diese schon mehr als 2/3 der Garzeit hinter sich.

Vermeiden Sie zu viel Hitze an der Keule. Langsam und bei niedriger Temperatur soll sie garen. Wenn Sie Ihre Hand mit dem Handrücken vor die Keule halten, dann sollten Sie langsam bis drei zählen können, bevor Sie die Hand wegziehen müssen. Dann ist es die richtige Temperatur. Auch sollte der Wind die Flammen nicht an die Keule wehen können. Dadurch brennt sie höchstens an und das Band durch. Sollte der Wind die Keule immer wieder auskühlen, stellen Sie ein Backblech als Windschutz davor.

