



OUTDOORKÜCHE

Haus der Nachhaltigkeit

Rehkeule im Heubett

1 Rehkeule am Stück (ca. 1-1,5 kg)

Gewürze (grobes Salz, Zitronenpfeffer, Rosmarin, Thymian, Salbei, Wachholderbeeren, ...)

3-4 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

Wild- oder Gemüsefond oder Rotwein

Das Fleisch kann ganz nach Geschmack von allen Seiten gewürzt werden.

Mit dem Heu im Dutch-Oven oder im Eisentopf ein Nest auslegen. Zweige von frischem Rosmarin, Thymian und Salbei mit dazu legen.

Rehkeule in die Mitte des Nestes legen, mit Zwiebelringen und Knoblauch garnieren und etwas Flüssigkeit mit dazu geben. Ein halbes Glas Wild- oder Gemüsefond reicht völlig aus. Der Eisentopf darf nicht trocken kochen. Auch ein Schluck Rotwein ergibt ein gutes Aroma.

Deckel drauf.

Den Dutch-Oven auf ca. eineinhalb bis zwei Schaufeln Grillkohle stellen. Auf den Deckel noch ca. eine Schaufel Grillkohle legen. **Achtung:** Bei Kohlebriketts ca. 18-20 Stück unter den Dutch-Oven und 8-10 Stücke auf den Deckel (Verhältnis 2:1).

Sollten Sie das Fleisch in einen Eisentopf in der Erdgrube garen wollen, dann auf ein Glutbett stellen und mit Kohle komplett zudecken und das Ganze luftdicht mit Erde verschließen.

Ca. 45 Minuten bis 1 Stunde (je nach Größe) garen lassen. Kontrolle: Kerntemperatur mit Bratenthermometer messen (55-60°C für Rehfleisch). **Achtung:** lieber eher kontrollieren, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.