



Gerupfte Eiszeit-Rehkeule mit Vogelmiere-Wildbeeren-Topping

Eizeit-Zutaten

Ca. 700 g Rehkeule vom Metzger/Jäger
Aschesalz
2 EL Wildpreiselbeeren
1 EL Heidelbeeren
Ein kleiner Bund Vogelmiere

Für den heutigen Gaumen

Ca. 700 g Rehkeule vom Metzger/Jäger
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Wurzelgemüse
Trockener Rotwein
Nelke
Wacholder
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung mit Eiszeit-Zutaten

Auf einer möglichst freien Fläche ein Erdloch von ca. 50 cm Tiefe ausheben, darin ein Feuer entzünden. Mit Hartholz zu einem Glutbett niederbrennen lassen. Nach ca. 2 Stunden das Glutbett mit Erde bedecken und eine Kuhle formen. Tannenzweige in die Kuhle legen, die Rehkeule darauf platzieren. Dicht mit Tannenzweigen bedecken. Alles wieder mit Erde verschließen, so dass eine Art Maulwurfshügel entsteht. Die Rehkeule für ca. 24 h im Erdofen belassen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 85 °C erreichen. Ggfls. können (je nach Größe des Gargutes, Qualität und Größe des Feuers und der Erdbeschaffenheit) vor dem Verschließen des Ofens zusätzlich heiße Steine/Glut auf die Erde gelegt werden.

Zubereitung für den heutigen Gaumen

Rehkeule mit Salz, Pfeffer und Olivenöl über Nacht marinieren. Die Rehkeule in einem Topf von allen Seiten scharf anbraten. Dabei Wurzelgemüse mit anbraten. Anschließend mit Rotwein ablöschen. Alles zusammen in einen Bräter umfüllen, mit Rotwein bedecken und im Backofen bei 160 °C mindestens 2 Stunden weich schmoren. Danach die Keule aus dem Bräter nehmen. Den entstandenen Fond abpassieren, und auf 1/3 reduzieren. Nach Belieben abbinden und mit Salz, gestoßenem Wacholder, Nelke, schwarzem Pfeffer abschmecken. Das Fleisch tranchieren und in der Sauce nochmals erwärmen.

Passende Beilagen nach Belieben: Kartoffel, Semmelknödel, Spätzle, Rosenkohl, Wirsing, Rotkohl

© VKR GmbH. Rezepte: Stefanie und Florian Ferber, Monheim. Bilder: Andreas Jakob.