



Fotos: Marcel Martig/Jannik Hennefarth



Rustikale Rehkeule aus dem „Dobbf“

von WildRebell Marcel Martig

Dieses Jahr fällt Ostern wieder auf Mitte April und die Chancen auf frühlingshafte Temperaturen stehen gut. Zeit anzugrillen! Anstatt klassischer Lammkeule, servieren wir der Familie dieses Jahr eine rustikale Rehkeule vom Feuer. Durch das Garen im „Dobbf“, wie der gusseiserne Topf oder Dutch Oven umgangssprachlich gerne genannt wird, bleiben alle Aromen im Gericht. Außerdem macht es einfach wahnsinnig Spaß im Freien zu kochen! Bei Schlechtwetter oder ohne „Dobbf“ geht das natürlich auch mit einem Bräter im Ofen.

ZUBEREITUNG

- › Über einem sauber heruntergebrannten Kochfeuerle wird im Dutch Oven etwas Öl erhitzt und darin die leicht gesalzene Keule rundum scharf angebraten.
- › Wenn das Wildbret schön Farbe angenommen hat, gibt man die geschnittenen Zwiebeln, den Knoblauch und die gewürfelte Karotten zu.
- › Sobald die Zwiebeln glasig werden, das Tomatenmark und die gewürfelte Tomaten beimengen, mit Weißwein und Brühe ablöschen und kurz kräftig aufkochen lassen.
- › Den Topf verschließen und bei geringer Hitze (im Topf sollte es leicht köcheln) 60 bis 90 Minuten schmoren lassen.
- › 20 Minuten vor Ende der Garzeit kommen die Kartoffeln und die geschnittenen Pilze sowie die Sahne hinzu.
- › Nach Erreichen der Garzeit das Preiselbeergelee zugeben, je nach gewünschter Sämigkeit eventuell etwas einreduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Wildschärfe abschmecken.
- › Keule entnehmen, aufschneiden und mit dem Gemüse ragout sowie der Soße servieren.

ZUTATEN für 4 Personen

- › 1 Rehkeule mit oder ohne Knochen (ca. 2 kg)
- › 10 Champignons
- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 3 Tomaten
- › 2 Karotten
- › 4 festkochende Kartoffeln (mittelgroß)
- › 500 ml Weißwein
- › 500 ml Brühe oder Wildfond
- › 1 Becher Sahne
- › 4 EL Tomatenmark
- › 1 Glas Preiselbeergelee
- › etwas hitzebeständiges Speiseöl zum Anbraten
- › Salz, Pfeffer, Wildgewürz (Wildschärfe)

Guten Appetit und frohe Ostern!