Die Dutch Oven Trilogie

Zutaten:

- 2 Rehkeulen
- 1 L Reh- oder
- 1 L
- 0,7 L Rotwein
- Wildgewürzmischung von
- 5 Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Feigen
- Honig
- Balsamicocreme
- Preiselbeeren
- 750 g Knödelbrot
- 750 ml Milch
- 90 g Butter
- 7 – 8 Eier
- 4 Pack Baconstreifen
- etwas Schnittlauch
- 400 g Pilze
- Tomatenmark

Zubereitung:

1. Als Ausgangsprodukt dienen uns zwei Rehkeulen. Diese Keulen werden nun zuerst ausgebeint und pariert. Eine der Keulen teile ich nun in ihre einzelnen Muskelstränge auf, die andere schneide ich einfach in mundgerechte Gulaschstücke.
2. Dann werden die Zwiebeln geschnitten. Drei davon in halbe Ringe und die restlichen zwei in kleine Würfel. Die Ringe benötigen wir für das Gulasch und die Würfel brauchen wir für den Knödelteig. Nun noch schnell den Schnittlauch gehackt, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und schon können wir uns um die Knödelmasse kümmern.
3. Dafür erhitze ich die Milch und die Butter zusammen mit den Zwiebeln in

einem Topf bis es warm ist. Es soll nicht kochen, wirklich nur warm sein. Währenddessen gebe ich die Semmelwürfel in eine Schüssel und, sobald die Milchmischung soweit ist, übergieße alles mit der warmen Milch. Jetzt gebe ich die Frühlingszwiebelringe und die Schnittlauchröllchen noch dazu und vermische alles gründlich. So lasse ich die Masse dann mindestens 10 Minuten ziehen.

4. Diese Zeit nutze ich, um die mit Speck auszulegen. Zuerst sprühe ich sie mit ein und lege dann gleichmäßig die Speckscheiben hinein. Dabei achte ich darauf, dass kein Gusseisen mehr durch den Speck schaut. Sollte man kein Trennspray haben, dann nimmt man einfach Butter oder Öl und streicht den Dutch Oven damit aus.
5. Wenn das dann erledigt ist, knete ich noch die Eier in den Knödelteig und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Mit dem Salz gehe ich hierbei sehr sparsam um, da durch den Bacon schon sehr viel Salz am Knödel sein wird. Optional kann hier noch mit Muskat gewürzt werden. So abgeschmeckt kommt der Teig dann in die Form. Nun noch schnell den Bacon oben zugeklappt, evtl. über gebliebener Bacon darauf verteilt und fertig.
6. Während ich nun den Anzündkamin starte, würze ich noch das Fleisch. Dafür nehme ich eine Fertiggewürzmischung, das . Salz und Pfeffer verwende ich nicht, da beides schon sowohl in der Mischung, als auch im Fond verwendet wurde.
7. Jetzt ist es soweit, endlich wird gedutcht! Ich gebe sämtliche Kohlen unter den Dutch Oven, denn ich benötige hohe Hitze von unten, um das Fleisch anbraten zu können. Hier verwende ich meinen Dutch Oven für die Keule. Gleichzeitig erhitze ich etwas Fett im Inneren und brate dann die Keulenstücke scharf an.
8. Nachdem diese angebraten und wieder aus dem Dutch Oven entfernt wurden, röste ich 1 EL Tomatenmark an und lösche das dann mit etwa 500 ml Portwein, 500 ml Rehfond und etwas Rotwein ab. Dabei achte ich darauf, dass sich der Bratensatz vom Boden des Dutch Oven löst und als Geschmack nun in der Soße ist. Ist das geschehen, kommt das Fleisch wieder zurück und der Deckel wird geschlossen.
9. Nun heize ich die vor, erhitze wieder etwas Öl und brate das Rehgulasch darin an. Dann kommt wieder ein Esslöffel Tomatenmark, 3 große Esslöffel Preiselbeeren und die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln dazu. Ist das geschehen, lösche ich wiederum mit 0,5 L Portwein, 0,5 L

Rehfond und etwas Rotwein ab.

10. Jetzt ist es soweit, es wird gestapelt. Ganz unten steht die K8 mit dem Gulasch. Unter diese lege ich etwa 18 Kohlen, damit das Gulasch schön köcheln kann. Auf ihren Deckel gebe ich 14 Briketts und stelle den Big BBQ mit den Keulenstücken darauf. Auf diesen Deckel gebe ich nun 18 Briketts und stelle dann noch die Gugelhupfform mit dem Semmelknödel darauf auf welche ich nochmals 10 Briketts lege. So lasse ich alles nun in Ruhe garen.
11. Nach etwa 1 Stunde ist der Knödel fertig. Das überprüfe ich mit einem Holzstäbchen. Dieses stecke ich in den Knödel und wenn es ohne Teigrückstände wieder herausgezogen werden kann, ist dieser fertig. Dann nehme ich ihn von dem Turm herunter und stelle ihn mit den Briketts auf dem Deckel einfach neben hin. So bleibt er schön warm und kann später auch warm serviert werden.
12. In den nächsten 30 Minuten überprüfe ich, ob sich noch genügend Flüssigkeit in den Dutch Öven befindet. Sollte das nicht so sein, gieße ich einfach Wein und/oder Fond nach.
13. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit bereite ich noch die Feigen vor. Von diesen schneide ich einfach den Deckel ab und schneide sie überkreuz ein, so das sie am unteren Teil aber noch zusammenhängen. Ist dann das Fleisch nach insgesamt 1,5 Std. Garzeit fertig, nehme ich alles von den Kohlen runter, nehme den Deckel des Dutch Ovens und lege ihn umgedreht auf die Kohlen und lasse ihn nochmals etwas aufheizen. So entsteht eine kleine Pfanne und in dieser werde ich die Feigen anbraten. Diese gebe ich in diese Pfanne, die Schnitte nach oben und übergieße sie mit jeweils einem TL Honig und je einem Spritzer Balsamicocreme. So brate ich die Feigen für etwa 5 Minuten an.
14. Diese Zeit nütze ich um den Knödel aus der Gugelhupfform zu lösen und schon mal die Teller anzurichten. Dann noch schnell ne Feige darauf und fertig.

Dieses Rezept ist zwar etwas aufwändiger, aber es lohnt sich. So eine Geschmacksexplosion ist phantastisch. Diese verschiedenen Aromen auf einem Teller harmonieren perfekt. Man hat dieses wunderbar fruchtige und saftige Reh, den derben und deftigen Knödel dazu und diese leichte und süße Feige. Ein kleiner Traum aus einem schwarzen Turm.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:20]