

# Rehkeule im Heubett

Aus der Outdoor-Küche des Hauses der Nachhaltigkeit in Johanniskreuz



Fotos: Michael Dostal

## Zutaten (4 Portionen)

1 Rehkeule am Stück  
(etwa 1 bis 1,5 kg)  
Gewürze (grobes Salz, Zitronen-  
pfeffer, Wachholderbeeren ...)  
3 bis 4 Zwiebeln,  
in Scheiben geschnitten  
2 Zehen Knoblauch  
Wild- oder Gemüsefond  
oder Rotwein  
Heu  
Rosmarin, Thymian  
und Salbei (frisch)

## Zubereitung:

Das Fleisch ganz nach Geschmack von allen Seiten würzen. Im Dutch-Oven oder Eisentopf ein Nest aus Heu auslegen. Zweige von frischem Rosmarin, Thymian und Salbei mit dazu geben. Rehkeule in die Mitte des Nestes legen, mit Zwiebelringen und Knoblauch garnieren und etwas Flüssigkeit dazugeben. Ein halbes Glas Wild- oder Gemüsefond reicht völlig aus. Der Eisentopf darf nicht trocken kochen. Auch ein Schluck Rotwein ergibt ein gutes Aroma. Deckel darauflegen. Den Dutch-Oven auf etwa eineinhalb bis zwei Schaufeln Grillkohle stellen. Auf den Deckel noch eine Schaufel Grillkohle legen. Achtung: Bei Kohlebriketts 18 bis 20 Stück unter den Dutch-Oven und 8 bis 10 Stück auf den Deckel (Verhältnis 2:1). Sollten Sie das Fleisch in einem Eisentopf in der Erdgrube garen wollen, dann auf ein Glutbett stellen, mit Kohle komplett zudecken und das Ganze luftdicht mit Erde verschließen. Ungefähr 45 Minuten bis 1 Stunde (je nach Größe) garen lassen. Kontrolle: Kerntemperatur mit Bratenthermometer messen (55 bis 60°C für Rehfleisch). Achtung: lieber eher kontrollieren, damit das Fleisch nicht zu trocken wird.

Das Rezept lässt sich auch im Backofen zubereiten.