



Rehkeule mit Soße

by Joscha Bastians



Welch eine Köstlichkeit zu jedem Feiertag!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Rehkeule von Sehnen -und Knorpelresten entfernen, anschließend die Silberhaut entweder einritzen oder noch besser mit einem kleinen Messer vorsichtig abtrennen
 - Was abgezogen werden kann, sollte abgezogen werden und der Rest geschnitten
2. Im Anschluss das Ganze mit eurem Rub ordentlich würzen
3. Glaze vorbereiten, bevor die Rehkeule auf den Grill wandert. Dazu die BBQ Sauce mit eurem Rub vermengen
4. Den Grill indirekt auf 120°C Deckeltemperatur vorheizen. Die beiden äußeren Brenner also so weit aufdrehen, dass ihr nach 10-15min vorheizen eure 120°C erreicht. (Meist die niedrigste Stufe)
5. Nun könnt ihr, wenn ihr mögt, 2 Räucherpäckchen auf die eingeschalteten Brenner legen
6. Für die Soße schneidet ihr das Suppengrün beliebig klein, legt dieses in die Ikea Koncis Schale und anschließend wird das Gemüse mit dem Wildfond aufgegossen. Wer möchte kann noch einen Schuss Rotwein hinzugeben.
7. Den Rost der Ikea Koncis Schale im Gemüse platzieren, so dass die Rehkeule darauf Platz nehmen kann
8. Die Ikea Koncis Schale indirekt positionieren, also in der Mitte des Grills und das Fleisch mit einem Kernthermometer (2 Sonden) bestücken.
 - Achtet darauf, dass die Sonden möglichst nah am Knochen platziert werden!
 - Für das Gemüse sollten die Brenner unter der Ikea Koncis für 15min eingeschaltet werden, damit der Sud köchelt und anschließend aber wieder ausgeschaltet werden
9. Bei einer Kerntemperatur von 65°C ist die Rehkeule gar

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Kernthermometer
- Ikea Koncis Schale o.ä.
- Marinadenhandschuhe
- Silikonpinsel
- Sieb
- kleiner Topf

- Räucherbox
- Räucherchips

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
Ca. 1,5kg	Rehkeule
Etwas	Wildgewürz
Etwas	Fruchtige BBQ Soße
1 Bund	Suppengrün
800ml	Wildfond
Ca. 50g	Butter
Etwas	Salz & Pfeffer
1kg	Kartoffeln, Kroketten o.ä.

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Indirekt = nur die beiden äußeren Brenner aufdrehen



-
- Wer möchte kann sie auch bis zu 75°C weiter garen, dann ist sie wirklich durch, aber noch saftig (alles darüber hinaus macht das Fleisch trocken)
10. Nach 45min wird das Reh mit einem Silikonpinsel glazed
 - Innerhalb dieser 45min könnt ihr beginnen die Kartoffeln zu schälen und in Salzwasser zu garen. Alternativ gehen natürlich auch andere leckere Kartoffelgerichte (z.B. Klöße oder Kroketten)
 11. Nach weiteren 15min kann die 2. Glaze erfolgen und ihr kümmert euch um die Soße
 12. Das Gemüse mit dem Fond durch ein Sieb, in einen kleinen Topf, gießen und etwas Gemüse durchpassieren. Anschließend auf dem Seitenbrenner etwas einreduzieren. Das Ganze mit Butter, etwas Salz & Pfeffer abschmecken
 - Falls das Gemüse noch nicht weich genug ist, könnt ihr es in der Ikea Koncis Schale nochmal kurz mit etwas Butter anbraten und anschließend im Sud etwas aufkochen
 - Im Anschluss nochmal den Sud abgießen und das nun weichere Gemüse erneut passieren und mit Butter, Salz & Pfeffer abschmecken
 13. Die Rehkeule bis auf die gewünschte Kerntemperatur bei 120°C Deckeltemperatur fertig garen

- Ohne Glaze zu Beginn, bekommt ihr einen intensiveren Rauchgeschmack an euer Fleisch
- Auch wenn nicht geräuchert wird, erst nach 45min zum ersten Mal glazen, um den Rub nicht runterzureiben