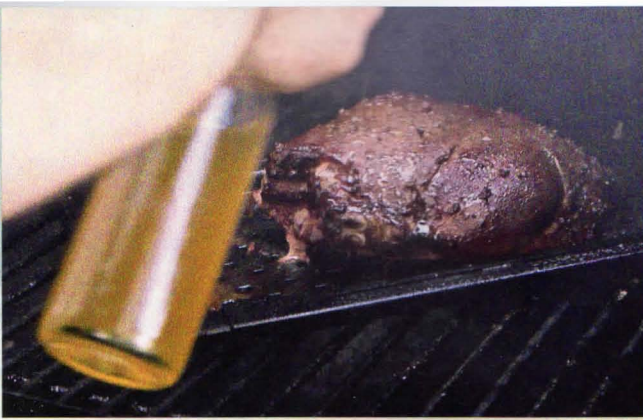




Keule

aus dem Rauch



WILD GRILLEN

Ganz bequem und ohne großen Aufwand lässt sich im Smoker eine ganze Frischlingskeule in einen saftigen Leckerbissen mit würzigem Raucharoma verwandeln.



ZUTATEN

1	Frischlingskeule	50 g	Tomatenmark
1 l	Wildfond	•	Olivenöl
2	Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten	•	Salz, Pfeffer
2	Zwiebeln, geschnitten	•	Wacholderspray (1/6 Wacholderschnaps, 2/3 Apfelsaft, 1/6 Honig)
4	mittelgroße Kartoffeln, in Würfel geschnitten	•	King of Salt
200 g	Champignons	•	Tasmanian Pepper Spray
4	getrocknete Chilis (oder 2 frische)		

ZUBEREITUNG

Die Keule mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und in den vorbereiteten Smoker geben. Bei 120 °C für 2 Stunden smoken, dabei alle 20 Minuten mit dem Wacholderspray besprühen.

Anschließend das Fleisch zusammen mit dem Gemüse in eine feuerfeste Form füllen, Wildfond hinzugießen und für weitere 2 Stunden in den Smoker geben. Mit dem Wacholder- und dem Salzspray besprühen und servieren.

WILD AUF FEUER: Wildschwein Spezial

mit DVD:

- Abschwarten
- Zerlegen
- Zubereiten



Weitere kreative und leckere Rezepte finden Sie im neuen **WILD UND HUND-Exklusivheft 47 „Wild auf Feuer. Wildschwein Spezial“**.
Preis: 9,90 Euro, Bestellhotline: 02604 978-777,
Artikelnummer: 01010102
wildundhund-exklusiv.de



Fotos: FIRE&FOOD