

Rehkeule im Ganzen by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>1 Rehschloegel(Keule) mit Knochen – ohne Schlußknochen</p> <p>50 g Wild Classic von cookandgrill 70 ml Rapsöl</p> <p>Mop-Sauce:</p> <p>130 ml Hollunderessig 130 g Waldhonig 130 ml Hollersaft 100 g Butter</p>	<p>Zuerst Sehnen und Häute entfernen. Den Wild Classic Rub von cookandgrill mit dem Rapsöl vermengen und die Rehkeule damit einreiben. Danach im vorgeheizten Grill bei 160°C indirekt im Bratenkorb bis zu einer Kerntemperatur von 54°C grillen. Dabei immer wieder mit der zuvor erhitzten Mop-Sauce „moppen“- einpinseln, dabei aufpassen , dass der Rub schön auf der Keule haften bleibt.</p> <p>Die Rehkeule auf die Intensivstation geben- an einen warmen Ort ca. 15 – 20 Minuten rasten lassen,- jetzt soll die Kerntemperatur 58°C betragen.</p> <p>Als Beilage empfehle ich einen cremigen Polenta mit sautierten Pilzen.</p>