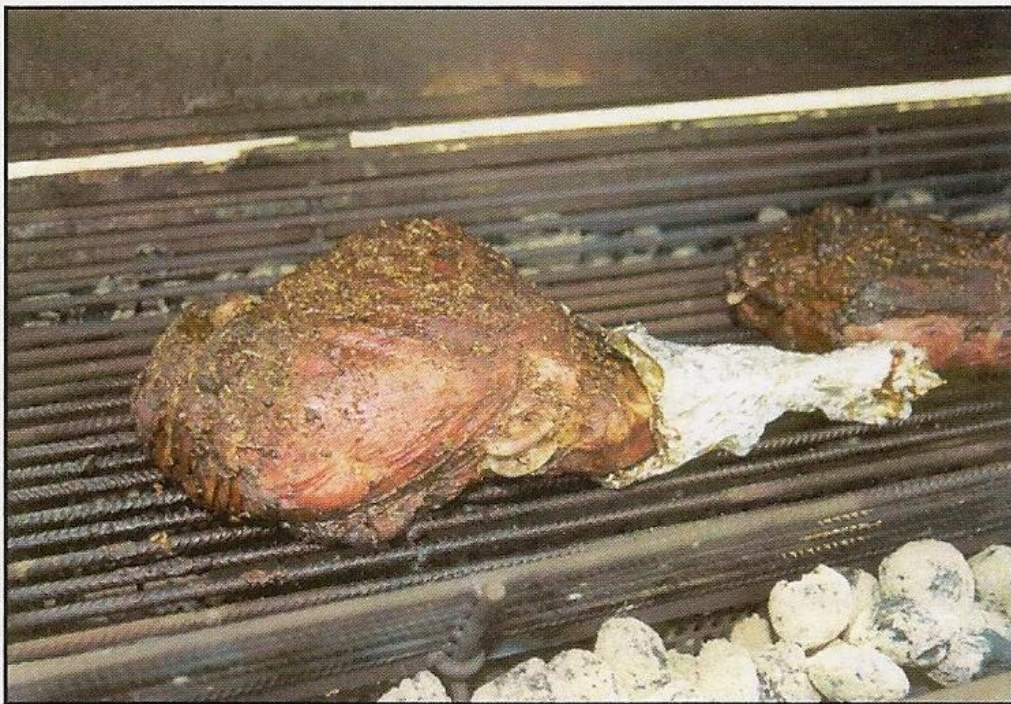


Kugle- eller kassegrill af dådyrkølle, bov eller ryg:

Ca. 200g kød pr. person.

Tilbehør: Stegte kartofler og kogte rosenkål eller årstidens salat. Men kartoffelsalat, flute og årstidens salat er også et lækker tilbehør, specielt en sommeraften.

Hjortekødet tages op fra fryseren mindst et døgn før tilberedningen starter og optøs i køleskab.



Grillbriketter af rimelig kvalitet (gerne omkring 30.000 kj / kg og mærket FSC) forvarmes i grillstarter i ca. 20 min. Derefter placeres kullene i holdere i kuglegrillens sider og midt i grillen sættes en foliebakke med ca. 2 cm vand. Det er vigtigt, at der efterfyldes med friske forvarmede grillkul under stegningen, ca. en gang pr. time alt efter kvaliteten af kullene. Ventilerne i top og bund skal være helt åbne under hele stegningen, hvis kullene er lidt "sløve" kan man ryste grillen eller rode lidt op i gløderne

(Fortsættes på side 17)

med en jernstang. Det er vigtigt, at man også i sidste del af stegningen har friske kul og ikke sparer de sidste kul, det kan betyde at man ikke når den ønskede temperatur til tiden. Det er en betingelse at der anvendes en lukket grill og kullene placeres i siderne, indirekte varme. Pas på der ikke kommer kul og aske ned i foliebakken hvis skyen skal anvendes.

Vejledende stegetid: Klumper på 1 kg kød skal have omkring 1,5 time, 2 kg kød 2,5 time, 3 kg kød 3,5 time, 4 kg kød 4,0 time.

Stegetemperatur: Når stegetemperaturen er nået, ca. 70 grader målt med stegetermometer midt i stegen, tæt på et ben, tages stegen af og pakkes ind i folie og håndklæder eller et tæppe og skal hvile her en halv time. Stegen kan sagtens ligge væsentlig længere. Det er vigtigt at bemærke, at det tager lang tid at komme op på 65 grader, men det kan gå særdeles hurtigt fra 65 til 70, hvis kullene er varme, så husk at måle hyppigt den sidste halve time.

Kødet aftørres og smøres med marinaden og lægges på risten over foliebakken. Kødet smøres med marinaden og vendes 4 gange i timen.

Marinade til at smøre kødet med: 3 dl rødvin, 3 dl vand, 50 g salt, 10 g stødt peber, 10 g herpes proavance, 10 g revet muskatnød, 10 enebær knuses, 8 g chili eller paprika, 10 g Mexico krydderi. Det hele blandes gerne dagen før hvis det er muligt, hvis nogle krydderier ikke ønskes kan de blot undlades eller erstattes af andre.

Sovs: Rør jævning af fløden og hvedemel, og tilsæt blandingen til stegeskyen fra folie bakken i gryden og kog den igennem. Smag til med salt og eventuelt kulør. Som alternativ kan whisky sovs også være fortrinlig.

Tilbehør: Vask kartofler og skær dem i både, vend dem i en skål med en skvat olie med oregano, salt og peber samt et strint

citron. De steges i et ovn fad ved 225 grader til de er møre, ca. 50 minutter og vendes et par gange med en ske.

Servering: Skær kødet i tynde skiver og server den med kartofler, grøntsager og eventuelt rødvin.

Whisky sovs til 4 personer:

20 gram flydende margarine / Becel

1 dåse tomatpure (140 g)

¼ liter piskefløde eller madfløde med lavere procent

¼ liter mælk

4 teske rosmarin

1 teske chili-pulver (sød chili er at foretrække)

½ teske sukker

salt efter smag,,,, dog en del.

½ dl whisky efter smag

(mælken kan også erstattes af fløde ☺)

Tomatpure, margarine, fløde, rosmarin, chili-pulver, sukker, lidt salt og lidt mælk kommes i en gryde og opvarmes til det koger. Der omrøres medens gryden opvarmes. Resten af mælken bruges til at afstemme sovsens tykkelse, lidt mindre mælk hvis man bruger mager fløde. Lad det koge op et minut under omrøring. Til sidst kommes whiskyen i og der smages til med salt, chili-pulver og eventuelt en lille smule kværnet peber.

Kattebjerg Hjortefarm

Jørgen Soelberg Assensvej 48 5400 Bogense