

Tilberedning af hjortekød i jorden.

Af: Bente Kaehne

Der har i tidligere numre af Hjorteavleren været fortalt om det sommerarrangement vi havde sidste sommer her på Ladegårdskov Hjortefarm, hvor vi fik en då-hjortekølle tilberedt i jorden. Dette har fået flere til at henvende sig og spørge, hvorledes man laver sådan noget, hvilket får mig til at skrive lidt om det her.

Det er en meget gammel måde at tilberede kød på, og det er kommet frem igen, bl.a. bruger spejderne det ofte, når de er på lejre. Man graver et passende hul i jorden, fylder hullet med marksten hele vejen op langs siderne. Derefter laver man et bål i hullet, sørger for at holde godt ild i bålet i et par timer. Spar ikke på træet, formålet er at stenene skal varmes rigtigt godt igennem.

Kødet krydres efter hvad man nu gerne vil have, men mindst salt og peber. Derefter væder man nogle gamle lagner, håndklæder eller hvad man nu har med hvidvin, dette pakkes omkring kødet. Derefter pakker man kødet ind i sølvpapir og endeligt vikles det i hønsetråd eller en rest hegnstråd. Dette er fordi sølvpapiret ofte går i stykker, når man tager kødet op, hvis der ikke er noget ekstra til at tage fat i, og så er der risiko for at kødet forurenes med jord.

Gløder og trærester fjernes fra hullet og kødet kommes der ned i. De øverste sten oven på kødet, og det hele dækkes med jord, således at der ikke kommer noget varme op. Jorden klappes med skovlen. Nu steger kødet i den varme stenovn i ca. 3 timer, afhængig af hvor meget kød man har lagt der i. Når kødet skal graves op, inviteres gæsterne naturligvis med til at grave det op. Det er jo her i hele oplevelsen er. Den varme jord kan godt lugte lidt "jordslået", men vær ikke nervøs, kødet er utroligt lækkert.

Naturligvis er sådan en tilberedelse bedst til et arrangement som foregår uden-dørs om sommeren. Skær kødet for ved et anretterbord, så alle gæsterne ser hvorledes det foregår. Husk at hjortekød virkelig er lækkert kød, og for gæsterne nok noget man ikke får ret tit. Så gør noget ud af det, også selv om at maden indtages på terrassen eller ude i naturen. Brug rigtige tallerkner, hvis det er muligt. Brug pæne servietter, ikke kun køkkenrulle.

Fortæl kødets historie. Er det hjortekød fra en farm, så gør lidt ud af at fortælle gæsterne hvor godt dyret har haft det. Et det et rådyr, som er nedlagt på jagt, så fortæl historien.

Skitse over jordovn.

Siderne og bunden beklædes med sten
(NB! Ikke flint!!)

VELBEKOMME!

