

Stasevang Dyrehave foreslår til frokostbordet:

Urtegravet kronhjortekølle:

8-10 personer.

1,5 – 2 kg frossen udbenet kølle fra kronhjort

Sæt ovnen på 70°. Læg det frosne kød i en lille bradepande. Sæt det i ovnen og lad det stege i 12 (tolv) timer. Sæt et stegetermometer i kødet og når det viser 55-60° tages kødet ud af ovnen og afkøles.

Lav en marinade af:

2 spsk. salt,

2 spsk. sukker,

2 kviste rosmarin eller 2 spsk. tørre rosmarin

1 kvist timian eller 1 spsk. tørret timian

4 fed hvidløg

4 spsk. olivenolie

1-2 tsk. grovmalet sort peber

Bland krydderierne (hvis de er friske, hakkes de først) med salt, sukker og de pressede hvidløg. Tilsæt olivenolien.

Pensl marinaden på kødet. Læg kødet i en plasticpose og hæld resten af marinaden over. Pres luften ud af posen, luk den og kom endnu en plast-
posen udenom.

Læg kødet i en flad skål i køleskabet i 3-4 døgn., Vend posen et par gange om dagen.

Tør kødet rent med et klæde. Skær det i tynde skiver. Server det med groft brød og evt. rævedressing til.

Rævedressing:

Puddersukker blandes med dijonsennep, olivenolie og tørret dild.

Den bliver ikke så stærk ved brug af sød sennep.

Der skal bruges ret meget puddersennep.