

# Wildschweinkeule aus dem Dutch Oven



1 2,0 – 2,5 Kg	Wildschweinkeule
1/2 Stück	Knollensellerie
2 große	Gemüsezwiebeln
2	Karotten
1	Knoblauchzehe
10 Stück	Wacholderbeeren
4-5 Blätter	Lorbeerblätter
2-3 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
500 ml	Wildfond
etwas	Pflanzenöl
2-3 EL	Johannisbeergelee
etwas	Salz & Pfeffer zum würzen

1. Als erstes werden die Zwiebeln, Möhren und der Sellerie in 1 x 1 cm große Würfel geschnitten. Den Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln.
2. In der Zwischenzeit den Anzündkamin mit den Greek Fire Holzkohlebrikett befüllen und durchglühen lassen. Sobald die Briketts durchgeglüht sind, wird der Dutch Oven auf Temperatur gebracht. Sobald dieser richtig heiß geworden ist, etwas Öl hineingeben und die Wildschweinkeule von allen Seiten kräftig anbraten.
3. Sobald die Keule ringsum angebraten ist aus dem Dutch Oven nehmen und zur Seite legen. Nun das Gemüse in den Dutch Oven geben und kurz anbraten bis es etwas Farbe angenommen hat. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls etwas anrösten lassen. Jetzt wird das Ganze mit einem Schuss Rotwein abgelöscht und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Dieser Vorgang kann 2-3 wiederholt werden.
4. Die Kräuter und den Johannesbeergelee hinzufügen und mit dem Wildfond auffüllen. Jetzt die Flüssigkeit mit Salz & Pfeffer abschmecken und die Wildschweinkeule auf das Gemüse gesetzt.
5. Nun den Dutch Oven mit dem Deckel schließen und einige Briketts auflegen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu köcheln. Jetzt sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass sich immer ausreichend Flüssigkeit im Dutch Oven befindet und bei Bedarf mit Fond oder Rotwein auffüllen.
6. Die Garzeit des Fleisches richtet sich nach dem Gewicht und Größe der Keule, daher ist es recht schwer eine grobe Zeit anzugeben. Aber da das Fleisch sehr zart und mager ist, sollte darauf geachtet, dass die Wildschweinkeule auf die gewünschte Kerntemperatur gezogen wird. Für eine rosa Keule sollten ca. 58 Grad angepeilt werden. In unserem Fall es es ca. 70 Minuten gedauert.
7. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird die Keule aus dem Dutch Oven genommen und in Alufolie zum ruhen eingewickelt. Nun wird die Flüssigkeit mit Hilfe einem Siebes in einen Topf gegeben und bei hoher Hitze reduziert. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird die Soße mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt. Nun wird die Keule aufgeschnitten und mit der Soße serviert. Dazu passen ganz wunderbar selbstgemachte Knöpfle.