



KOCHEN AM LAGERFEUER

DRAUSSEN ZUHAUSE

Mit Freunden ein Jagdwochenende auf einer Hütte, mitten im Nirgendwo. Das wärs! Auch verhungern muss da keiner: Wildgerichte am Lagerfeuer zuzubereiten ist einfach und auch der Aufwand ist überschaubar.

Text & Bild: Werner Steckmann

Sommerzeit ist Grillzeit. Beim klassischen Grillabend auf der Terrasse, wandern verschiedene Produkte aus der Kühltheke direkt auf den Grillrost der Gas-, Pellet- oder Elektrogrills. Mit dem archaischen Kochen auf dem offenen Feuer unserer Vorfahren, der Trapper und großen Entdecker, hat dieses Grillen nichts mehr gemein. Dabei ist das Kochen am Lagerfeuer weit mehr, als ein Schritt zurück in die Vergangenheit. Diese entschleunigte Variante der Nahrungszubereitung, übt mit seinen lodernnden Flammen, dem typischen Geruch und Knistern der Scheite eine große und fast schon romantische Faszination auf uns aus.

Am Anfang war das Feuer! Für die Feuerstelle sind der nackte Erdboden, Sand- oder Kiesflächen, die sich nicht in der Nähe von überhängenden oder dürren Ästen be-



WERNER STECKMANN

Blogger, User Interface Designer, Autor, Messermacher, Koch, begeisterter Jäger & Sammler. Bloggt auf seinen Seiten www.jagdtipp.de und www.wernerkochtwild.de Tipps für Jäger und die wilde Küche.

Obacht bei offenem Feuer!

DAS SAGT DER GESETZGEBER

Die Frage, ob ein Lagerfeuer im Revier oder Garten erlaubt ist, kann nicht allgemeingültig beantwortet werden – jede Gemeinde hat da ihre eigenen Regeln. Um Ärger zu vermeiden, sollten Sie auf jeden Fall die Erlaubnis des Grundstückseigentümers einholen und sich bei Ihrer Gemeinde über entsprechende Regelungen informieren. Ob Waldbrandgefahr herrscht, zeigt www.dwd.de, ein Service des Deutschen Wetterdienstes.

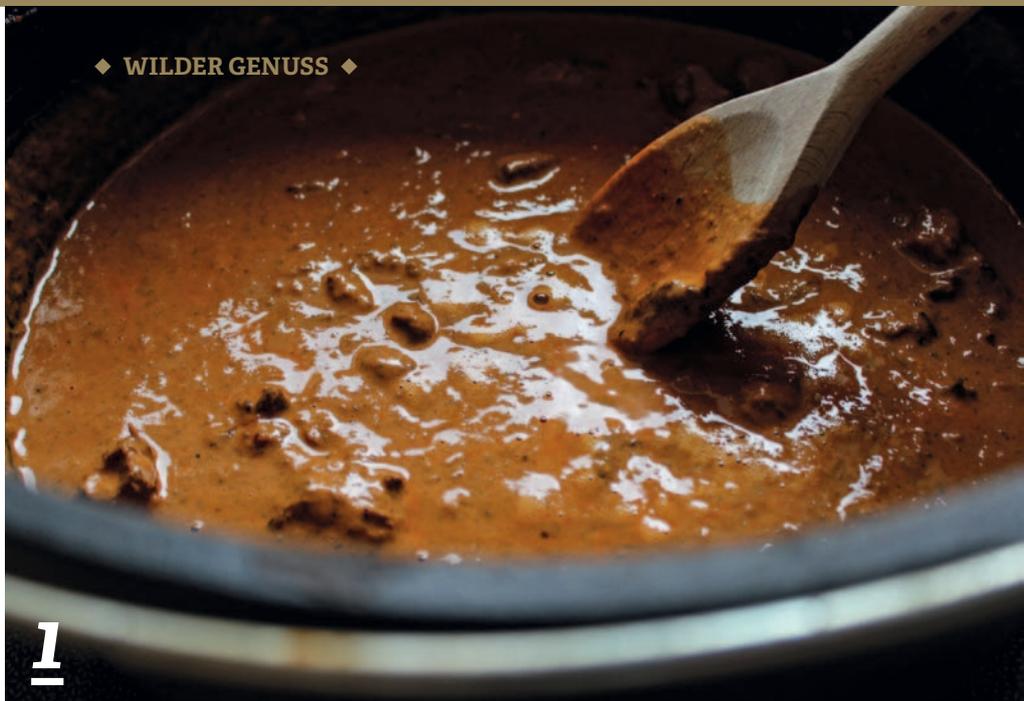
Dutch Oven-Pflege

SPÜLMITTEL IST TABU!

Ein Dutch Oven muss vor der ersten Benutzung eingebrannt werden. Dazu hat jeder Hersteller so seine eigene Anleitung. Worin sich allerdings alle einig sind, ist die Pflege: Speisereste sollten nach kurzem Einweichen mit einer Holzspatel, einem Schwamm und warmen Wasser entfernt werden. Danach mit einem Geschirrtuch abtrocknen, leicht mit Speiseöl einreiben, trocken lagern, fertig! Besonders hartnäckige Verkrustungen kann man mit etwas Speisesalz scheuernd entfernen. Auf gar keinen Fall sollte Spülmittel verwendet werden! Die darin enthaltenen fettlösenden Stoffe zerstören die Patina und damit den besonderen Geschmack des Topfes. Gleiches gilt für die Spülmaschine.

finden, geeignet. Nadelstreu, trockene Moorböden und Moos hingegen, sind (logischerweise) unbrauchbare Untergründe. Das Feuer könnte unbemerkt unterirdisch weiterschwelen und so Tage später einen Brand auslösen. Darüber hinaus sollte der Platz mit Steinen

◆ WILDER GENUSS ◆



umrandet werden, um ein unkontrolliertes Ausbreiten von Glut und Flammen zu verhindern. Bleibt noch genügend Platz für den Koch und seine Kochutensilien, ist die Stelle perfekt. Ein paar zusätzliche Steine haben sich für das Auflegen des Grillrosts, oder um den Dutch-Oven darauf abzustellen, als recht praktisch erwiesen.

DER DREI-ZONEN-GRILL AN DER JAGDHÜTTE

Unsere Abenteuer-Küche ist in verschiedene Zonen aufgeteilt: In der einen brennt das Feuer, um Glut zu produzieren. In der nächsten, liegt eben jene zum direkten Grillen auf dem Grillrost, oder für das Asadokreuz. In der Kochzone steht der Dutch-Oven an der Glut und auch die Kaffeekanne hat dort auch ihren angestammten Platz. Wenn ein Feuer einige Stunden gebrannt hat, dann bildet sich Asche am Boden. In dieser Asche vergräbt man dann sein Gargut (zum Beispiel Folien-Kartoffeln) und häuft zum Garen etwas Glut darüber. Zum Schluss sollte diese mit Wasser vollständig gelöscht, oder mit Sand abgedeckt werden.

Als glutbildenden Brennstoff verwenden wir armdickes, heimisches Hartholz (Ahorn, Buche, Eiche) aus dem Revier. Das brennt langsam an, liefert aber anhaltende Hitze und schafft viel Glut. Zum Anfeuern, oder um schnell viel Hitze zu produzieren, kommt fein gespaltenes Nadelholz zum Einsatz.

Rezept 1

DUNKELBIERGULASCH AUS DEM DUTCH OVEN

Das Fleisch mit Butterschmalz im Dutch Oven scharf anbraten bis es Farbe zieht. Wenn der austretende Fleischsaft verdampft ist, die gehackte Zwiebel, die geriebene Karotten, Knoblauchzehen und Tomatenmark zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Wenn das Ganze kurz vor dem Anbrennen ist und die Luft sich mit Röstaromen füllt, mit Bier und Brühe ablöschen. Deckel drauf und auf der Glut bzw. kleiner Flamme zirka zwei Stunde vor sich hin köcheln lassen. Kurz vor dem Ende der Garzeit die Sahne zugeben.

Zutaten für 8-10 Personen

- 2000 g Hirschgulasch
- 8 EL Butterschmalz
- 4 Zwiebeln
- 4 große Karotte
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Tomatenmark
- 4 TL Salz
- 4 TL Pfeffer, gemahlen
- 4 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 l dunkles Bier
- 2 l Brühe (Gemüse- oder Rinderbrühe)
- 800 ml Sahne oder Creme Fraiche



Rezept 2

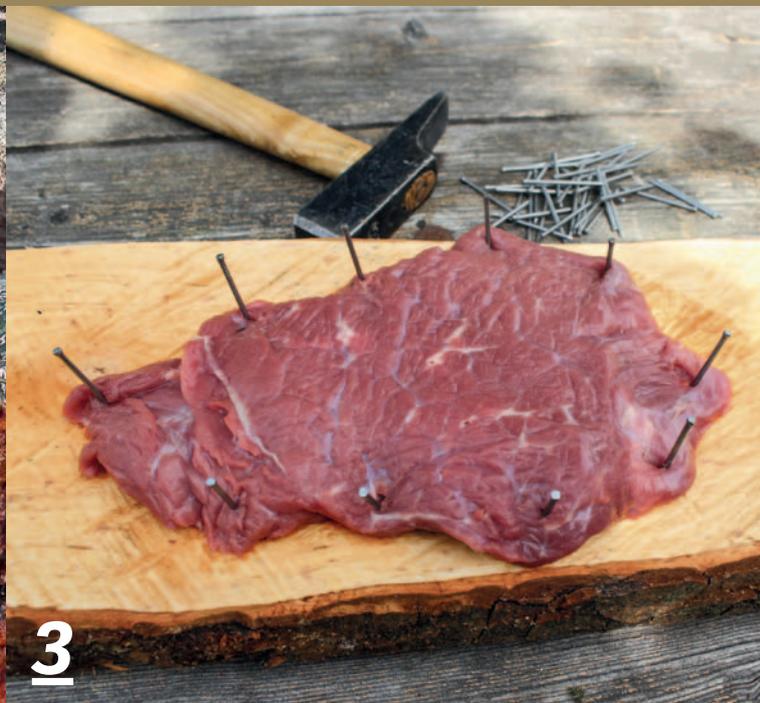
SOUS VIDE SPARERIBS VOM ÜBERLÄUFER

Diese Spare Rib Variante ist so saftig und zart, dass das Fleisch am Ende beim Wenden vom Knochen fällt. Sie kann gut zu Hause vorbereitet und auf der Glut des Lagerfeuers ihre unnachahmlich saftige Textur erhalten.

Zubereitung: In der heimischen Küche die Rippen so zerteilen, dass die einzelnen Portionen in einen Vakuumbbeutel passen. Auf der Innenseite die Haut von den Rippen ziehen – das lässt den Geschmack besser einziehen. Im nächsten Schritt die Ribs mit dem BBQ-Rub einreiben und die einzelnen Teile mit einem Stück Butter vakuumieren. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und die Tüten ins leicht kochende Wasser geben. Nach zwei Stunden die Ribs aus dem Wasser nehmen und bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren. Sie halten sich so auch einige Tage oder können auch eingefroren werden. Wer einen Sous-Vide-Automaten sein eigen nennt, der gibt die Ribs für 24 Stunden bei 62°C ins Wasserbad. Danach sind sie perfekt! Kurz vor der Zubereitung etwas BBQ-Sauce mit Rohrzucker andicken, die Ribs von beiden Seiten damit einpinseln und bei mittlerer Hitze auf den Grillrost über die Glut geben. Einmal wenden, fertig grillen und mit einem Klecks der BBQ-Sauce servieren. Die Farbe täuscht – die Ribs sind nicht verbrannt, sondern der karamalisierte Zucker hat den Fleischsaft und Geschmack eingeschlossen und die Ribs schön knusprig gemacht.

Zutaten pro Person

400 g Spareribs vom Überläufer
Butter, Salz, Pfeffer, braunen Zucker
BBQ-Rub
BBQ-Sauce



Rezept 3

HIRSCHSTEAKE AUF HOLZPLANKE

Diese Zubereitungsart benötigt natürlich, wie alles was aus Amerika kommt, einen tollen Namen: „Plank Grilling“. Dahinter verbirgt sich das indirekte und schonende Garen auf einem Stück gewässertem Holz. Erfunden haben es die Indianer des amerikanischen Nordwestens. Das Gargut wird dabei durch das Holz aromatisiert und sorgt für ein schonendes Garen. Natürlich kann man sich diverse amerikanische Holzarten (Zeder, Hickory, Redwood) im Barbecue-Zubehörhandel bestellen. Richtig spannend wird das Ganze aber erst, wenn man mit dem im Revier vorkommenden Holzsorten (z.B. Buche, Birke, Eiche, Erle) experimentiert oder diese gleich selbst gewinnt. Dabei sollte man aber darauf achten, dass die Kettenschmierung der Kettensäge mit Raps- oder Sonnenblumenöl läuft.

Zubereitung: Eine etwa zwei Zentimeter dicke Scheibe aus dem Nacken oder Rücken etwas plattieren und mit unverzinkten Nägeln in der Mitte der über Nacht gewässerten Planke festnageln. Leicht geneigt über die Glut stellen und bei größeren Fleischstücken zur Hälfte der Garzeit das untere Ende der Planke nach oben wenden. Bei einer Kerntemperatur von etwa 55 bis 59°C ist das Fleisch medium und bei zirka 60 bis 62°C durch bzw. well-done. Die Nägel entfernen und auf der Planke mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Langpfeffer bestreut servieren.

Zutaten pro Person

ca. 300 g Nackensteak (z.B. vom Rotspießer)
Meersalz
Langpfeffer
1 Stück Hartholz (zirka 60 x 15 x 2cm)



Anleitung

ASADO-KREUZ SELBSTGEBAUT

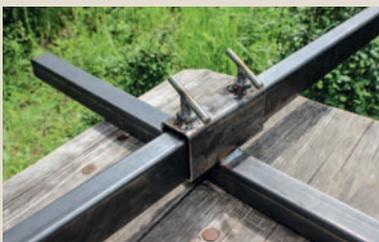
Mit etwas handwerklichem Geschick oder einem Freund, der Schweißen kann, ist die Herstellung eines Asado-kreuzes keine Hexerei. Da man nie weiß, welche Körperproportionen das zukünftige Grillgut hat, sollten die Querträger verstellbar und die Proportionen eher über- als unterdimensioniert sein.

Die Teile besorgt man sich am besten schon auf Maß zugeschnitten beim örtlichen Schlosser. Die Muffen schweißt man um 90° gedreht auf die Querträger. Im nächsten Schritt bohrt man zwei 15 mm Löcher in die Muffe und schweißt jeweils eine Mutter so darauf, dass die Schraube leicht eingeschraubt werden kann. Abschließend noch etwas Kanten brechen und Feintuning mit Küchenpapier und etwas Speiseöl und schon ist das Kreuz für das erste Reh oder Frischling bereit...

Das wird benötigt ...

MATERIALLISTE

- 1 Längsträger (150 x 5 x 3 cm)
- 2 Querträger (8 x 3,5 x 3,5 cm)
 - 2 Muffen (12 x 6 x 4 cm)
- 4 Metallschrauben (M 12)
- 4 Metallmuttern (M 12)



Dank den um 90° gedreht angeschweißten Muffen, ist das Kreuz individuell einstellbar.



4

Wird das trocken?

Die äußeren Millimeter des Rehs werden aufgrund der langen Gardauer ledrig und bilden so ein Schutzschild für das übrige Fleisch.

Um eine übermäßige Raumentwicklung zu verhindern, sollte nur trockenes und abgelagertes Holz verwendet werden. Die optimale Brennholz-Feuchte liegt dabei irgendwo zwischen 15 und 20 Prozent.

DIE AUSTRÜSTUNG – DOMINIERT VON EISEN

Um am Lagerfeuer zu kochen, braucht es nicht viel und die dafür notwendige Ausrüstung ist in den meisten Jägerhaushalten vorhanden. Einzig der Dutch Oven, ein für das Kochen auf offenem Feuer optimierter Topf aus Gusseisen, bildet hier eine Ausnahme. Auf dem Deckel mit dem hochgezogenen Rand lässt sich Glut gut platzieren und die Speisen garen darin wie in einem Backofen. Die schwere Bauart verhindert ein Anbrennen des Inhaltes und macht diese Töpfe quasi unkaputtbar. Darüber hinaus lässt sich der Deckel als Pfanne für Kurzgebratenes, Speck und Spiegelei verwenden. Als Energiequelle kann man dafür Glut, Holzkohle und Holzkohle-Briketts verwenden. Vor allem die Briketts – kaufen Sie lieber Markenbriketts als Bil-

ligzeug – liefern lange eine relativ gut steuerbare Glut. Zur Temperatursteuerung haben sich die folgenden Faustformeln bewährt:

- > Zum Kochen (Gulasch, Eintöpfe): 2/3 der Glut unter dem Topf, 1/3 auf dem Deckel.
- > Zum Backen (Brot, Nachtisch): 1/3 der Glut unter dem Topf 2/3 auf dem Deckel.
- > Zum Braten (Fleisch, Fisch): 1/2 der Glut unter dem Topf 1/2 auf dem Deckel.

Was man sonst noch benötigt liegt schon in vielen Jagdhütten herum: Schutzhandschuh, Kochzange, Glut-Schaufel (zum Ausschlagen von Feuer), Schöpfkelle, Holzschaber, Schneidbrett, Tranchiergabel, Tranchiermesser, Fleischthermometer, Dutch Oven, Deckel-/ bzw. Schürhaken und ein Grillrost. Dann heißt es nur noch jagen gehen, Beute machen und das pure Leben genießen – am Lagerfeuer im Revier!



Rezept 4

REH AM ASADOKREUZ

Ein ganzes Reh zu grillen, klingt schwieriger als es ist. Mit etwas Zeit und Wissen gelingt dieser besondere Spießbraten ganz einfach. Grundsatz dabei: Besser mit niedriger Temperatur und längerer Garzeit arbeiten, als nach sechs Stunden ein Stück Kohle zu produzieren! Da sich das einmal aufgestellte Asadokreuz mitsamt dem Reh nur schwer bewegen lässt, wird die Glut mit der Schaufel aufgehäuft oder weiter weg gezogen. Dabei sollte der Wind vom Stück zum Feuer wehen. Die Glut ist dann richtig, wenn sich eine weiße Ascheschicht gebildet hat und das Holz sich ohne Zutun in kleine Teile zerteilt. Eignet sich auch hervorragend für die Verköstigung größerer Menschenmengen – dann allerdings sollte man zu einen entsprechend dimensionierten Frischling/Überläufer greifen.

Zubereitung: Das Reh aus der Decke schlagen, das Schloss öffnen und Haupt

sowie den unteren Teil der Läufe entfernen. Mit dem Rücken auf das Asadokreuz legen und mit einem Beil und dem Handballen vorsichtig die Rippen an der Wirbelsäule entlang durchtrennen bis das Reh flach auf dem Kreuz liegt. Ein- und Ausschuss großzügig entfernen, die Silberhaut am Stück belassen. Nun die Läufe mit Schlauchschellen oder Blumendraht (nicht verzinkt oder kunststoffummantelt!) an den Querstreben und den Rücken an drei Stellen am Kreuz befestigen. Etwas Olivenöl auf dem Reh verreiben und mit etwas Meersalz bestreuen. Stellen Sie das Asadokreuz mit der Körperinnenseite und dem Träger nach oben, leicht geneigt ans Feuer. Wenn sie Ihre Hand für fünf Sekunden gerade so an der Keule lassen können, dann passt die Temperatur. Ist es zu heiß, die Glut weg ziehen. Ist es zu kalt, mehr Glut anhäufen. Keine Angst – das Stück verbrennt nicht und wird auch nicht zu trocken! Nur die äußeren Mil-

limeter trocknen ein und werden ledrig wie Trockenfleisch. Darunter bleibt das Wildbret schön saftig. Nach drei Stunden drehen Sie das Stück mit der Außenseite zur Glut und legen zusätzlich etwas Glut unter die Keulen. Eine weitere Stunde später sollten Sie das Reh mit dem Hals nach unten und dem Rücken zur Glut drehen. Nach insgesamt fünf Stunden drehen wir das Stück wieder mit dem Träger nach oben und der Innenseite zum Feuer. Nach zirka sechs Stunden ist eine Kerntemperatur von 75 bis 80 °C erreicht. Dann sollten sie es möglichst schnell vom Kreuz lösen, die trockene Haut abziehen und das darunter liegende wunderbar saftige Fleisch in Portionen tranchieren.

Zutaten für 15 Personen

1 Reh von zirka 15 kg
Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Beilagen

FOLIENKARTOFFELN UND BANNOK

Folienkartoffel: Damit alle Kartoffeln gleichzeitig gar sind, möglichst gleich große aussuchen. Diese sauber schrubben und in Alufolie einwickeln. Mit etwas Abstand zum Feuer in die Asche legen und mit Glut überhäufen. Wenn sie nach zirka einer Stunde, beim Einstechen locker vom Messer oder Tranchiergabel rutschen, sind sie fertig. Die fertigen Kartoffeln in der Mitte auseinander schneiden, salzen und mit Sauerrahm und Schnittlauch oder Butter servieren.

Zutaten pro Person

2 bis 3 mittelgroße Kartoffeln
Butter oder Kräuterquark
Salz

Bannok: Diese Abwandlung des typischen Trapperbrot verwendet statt Trockenhefe frische Hefe und erfordert etwas mehr Aufwand. Der tolle Geschmack macht das aber mehr als wett. Dieses Rezept eignet sich auch gut als Grundrezept für Variationen mit anderen Mehlsorten, Körnern, Nüssen oder selbst gesammelten Kräutern: Dutch Oven kurz auf die Glut stellen und anwärmen. Der Pot sollte nur handwarm und auf keinen Fall heiß sein! Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen und mit den Händen mindestens 15 Minuten kneten. Zu einem Laib formen, bemehlen, in die Mitte des Dutch Ovens setzen und 30 bis 45 Minuten mit geschlossenem Deckel gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. Nochmal kurz kneten, formen, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Messer oben anritzen. Danach im Dutch Oven



auf die Glut stellen und etwas Glut auf dem Deckel häufen. Im Topf sollten ca. 200 bis 220 °C herrschen. Etwa 45 Minuten backen und immer wieder die Glut ergänzen. Das Brot sollte beim Klopfest hohl klingen und ist bei etwa 90 °C Innentemperatur fertig.

Zutaten für ein Brot

1000 g Weizenmehl (550, notfalls 405)
1 Päckchen frische Hefe
600 ml Wasser (lauwarm)
4 TL Salz
1 TL Zucker