

# Kassler in Maroni-Glühwein-Sauce aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 1,5 kg Kasslerlachs
- 200 g Maronis
- Saft einer halben Orange
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- 1 Apfel
- 3 Zwiebeln
- etwa 0,5 L Glühwein
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

1. Zuerst werden die Zwiebeln gewürfelt und die schon gekochten und geschälten Maronen zerdrückt. Dann kann es auch schon raus an den Dutch Oven gehen.
2. für meine K8 Kastenform benötige ich heute 24 Briketts, welche ich mir in meinem Anzündkamin vorglühe. Diese gebe ich mir unter meine K8 und lasse diese dadurch aufheizen.
3. Nun gebe ich noch etwas Olivenöl in den Dutch Oven und warte kurz, bis auch dieses heiß ist. Dann brate ich das Kassler ungewürzt von allen Seiten scharf an.
4. Nach ein paar Minuten gebe ich die Zwiebel und den in der Zwischenzeit auch in Würfel geschnittenen Apfel mit hinein und dünste mir diese an.
5. Wenn nun die Zwiebeln auch etwas weich geworden sind, achte ich darauf, dass das Fleisch auf ihnen liegt und lösche alles mit etwas Glühwein ab. Ich nehme davon aber noch nicht alles, da ich später immer wieder Flüssigkeit nachgießen muss.
6. Jetzt schließe ich den Deckel und verteile die Kohlen neu. 17 der Briketts bleiben unter dem Dutch Oven und 7 kommen auf den Deckel.

7. Nach 30 Minuten kommen dann die restlichen Zutaten dazu. Ich gebe also den Saft der halben Orange, die Maronen, die Rosinen und die Mandelsplitter dazu. Außerdem muss schon etwas Glühwein nachgegossen werden. Nun wird alles noch miteinander vermischt, wieder verschlossen und weitere 60 Minuten gegart. In dieser Zeit muss ich nur ab und zu nach dem Flüssigkeitsstand schauen und ggf. mit Glühwein auffüllen.
8. Außerdem hat man nun die Zeit, sich um die Beilagen zu kümmern.
9. Nach Ablauf der Stunde ist dann unser Kassler fertig. Bei einem Kassler reichen Kerntemperaturen um die 62°C, da es schon gepökelt und geräuchert ist.
10. Jetzt wird nur schnell die Sauce noch püriert und dann kann auch schon serviert werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

---

# **Maroni-Gin Wildschweinkeule aus dem Dutch Oven**

## **Zutaten:**

- 1 ausgebeinte Wildschweinkeule (ca. 2 - 2,5 kg)
- 500 g Maronen (gekocht und geschält)
- 400 ml Wildfond
- 500 ml Rotwein
- 3 EL Preiselbeeren
- Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln

- 3 Karotten
- Salz und Pfeffer
- je 4 TL Thymian und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter

## **Zubereitung:**

1. Als erstes erstelle ich mir aus Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und den Lorbeerblättern im Mörser eine Gewürzmischung. Nun reibe ich die Keule ringsherum mit Olivenöl ein und massiere die Gewürzmischung ins Fleisch. Jetzt lasse ich es über Nacht eingeschweißt im Kühlschrank marinieren.
2. Am nächsten Tag stelle ich meine Füllung her. Dafür drücke ich die Maronen und 4 Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse, hacke 1 Zwiebel so fein es geht und vermische alles in einer Schüssel mit 1-2 EL Preiselbeeren und etwa 2 - 4 CL Gin.
3. Nun nehme ich das Fleisch aus dem Vakuum und schneide es mir etwas zurecht, nur so, dass man es später zusammenklappen kann und die Füllung umschlossen wird.
4. Jetzt gebe ich die Füllung auf die Wildschweinkeule und lasse dabei wie immer beim Füllen am äußeren Rand etwas frei. Wenn ich nun das Fleisch zusammengeklappt habe und keine Füllung mehr austreten kann, binde ich den so entstandenen Braten mit Küchengarn zusammen. Die Stöße verschließe ich noch mit jeweils einer dicken Scheibe Bacon.
5. Als nächstes schneide ich nur noch schnell das restliche Gemüse und kann dann auch endlich raus und ein Feuer machen.
6. Zum Anbraten erhitze ich mir die Gusspfanne auf meinem Anzündkamin. Hier könnt ihr natürlich auch ein Kohlebett oder den Seitenbrenner vom Gasgrill nehmen. Jetzt gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne und brate die Wildschweinkeule von allen Seiten scharf an.
7. Wenn dies getan ist, lege ich die Keule schon mal in die Kastenform und dünste in der Pfanne noch das Gemüse an. Dieses gebe ich dann unter die Keule in den Dutch Oven.
8. Als nächstes kommt noch der Wildfond, der Rotwein und 2 EL Preiselbeeren in den Dutch Oven und schon kann der Deckel drauf.
9. Die Keule muss nun bei 180°C bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C schmoren. Ich heize mir hierfür den Holzbackofen vor. Ihr könnt das

natürlich auch im Kugelgrill, Gasgrill, dem Backofen oder einfach mit Kohlen auf und unter dem Dutch Oven machen. Bei mir dauerte der ganze Schmorvorgang etwa 2,5 Stunden.

10. Hat die Keule ihre Kerntemperatur erreicht, nehme ich sie aus dem Dutch Oven und lasse sie noch etwas ruhen. In dieser Zeit koche ich aus dem Sud im Dutch Oven eine Sauce. Je nachdem wie viel Zeit ihr habt, könnt ihr sie einkochen, passieren, pürieren oder einfach nur mit Saucenbinder abbinden.
11. Schon ist euer Wildschwein fertig. Dazu passen hervorragend Semmelknödel und Blaukraut.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Euer Andy