

## Hausgemacht...



Skudden-Keule aus dem Grill mit  
Kirsch-Rotweinsauce



Skudden aus eigener Aufzucht,- beste Fleischqualität

## **Gegrillte Skuddenkeule mit Rotwein-Kirsch Sauce**

Grillen ist Männersache

Mein Original-Rezept aus dem Gasgrill

Rezept für 4 Personen

1 Keule ca. 1,0 kg mit Knochen

4 große Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

6 Pimentkörner

3 Lorbeerblätter

1 Flasche tr. Rotwein 0,75 Ltr.

1/2 Glas Sauerkirschen mit Saft

Butter

Mehl

Pfeffer

Saure Sahne

Die Keule vorbereiten, d.h. von der Silberhaut und Fettsehnen befreien. Dann mit den in Streifen geschnittenen Knoblauchzehen spicken. Die Keule über Nacht im Rotwein mit den Pimentkörnern und den Lorbeerblättern marinieren. Ggf. wenden.

Den Gasgrill bei geschlossenem Deckel auf 130-150°C vorheizen. - Tipp: 1 Brenner auf kleiner Stufe genügt zum Temperaturhalten. Skuddenkeule neben den Brenner auf die eingölte Roste legen. Kerntemperaturfühler einführen und bei "Medium" auf 72°C einstellen. Deckel schließen.

Ist die Kerntemperatur erreicht (nach ca. 3 Stunden) den Starkbrenner voll aufheizen und darauf die Keule ringsherum kräftig anbraten. Bei ausgeschalteten Brennern das Fleischstück ruhen lassen.

Die Sauce: Klassisch mit Butter in der Pfanne und Mehl eine "Einbrenne" herstellen. Mit dem Rotwein aus der Marinade ablöschen. Mit den steinlosen Sauerkirschen und Kirschsaft auffüllen und mit der Sauren Sahne abrunden. Mit Pfeffer würzen .

Aus der Keule den Knochen herausziehen, in portionsgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel anrichten. Mit der Sauce übergießen !

Als Beilage empfehle ich Folienkartoffeln, gegrillte Tomaten,- Zucchini und Auberginen

**Guten Appetit!**

Wolfgang Schalow

Skudden sind eine kleinwüchsige vom Aussterben bedrohte Schafrasse mit Ursprung in den Masuren.

Wegen ihrer wirtschaftlichen Bedeutungslosigkeit , wenig Fleischansatz in kurzer Zeit und keine hohe Milchleistung, werden sie nur noch von Liebhabern gehalten und zur Art-erhaltung gezüchtet. Sie laufen bei mir auf dem Hof ganzjährig frei ohne Stallzwang und erhalten nur natürliches Futter ohne wachstumsfördernde Mittel. Skudden werden bei mir erst mit einem Alter von 12 - 15 Monaten geschlachtet (also über das Lämmeralter hinaus). Dann wird man aber mit einer besonders guten Fleischausbeute und einem besonderen Geschmack überrascht.

Skuddenfleisch ist im gewerblichen Handel kaum erhältlich. Kaufen sie direkt bei Züchter