



EIN LECKERER SNACK

Wild Dörrfleisch - einfach und gut. Die Zubereitung dauert etwas, ist aber denkbar einfach. Dörrfleisch oder Jerky ist der perfekte kleine Snack für zwischen durch – zu Hause oder auf der Jagd.

WILD DÖRRFLEISCH

Zutaten

- 200 g Wildfleisch (dies ist Rehkeule)
- Dunkles Bier
- 2 TL. Honig
- ½ TL. dijon Senf
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL Cayennepfeffer
- Scharfe Chilisauce (optional)

 About 2-3 hours

Zubereitung

Das Fleisch in lange dünne Streifen schneiden. Mischen Sie Honig, Dijon-Senf, Sojasauce und Cayennepfeffer in einer Schüssel. Fügen Sie etwas scharfe Chilisauce hinzu, wenn Sie möchten. Legen Sie das Fleisch in die Schüssel und bedecken Sie es gleichmäßig mit der Marinade. Als nächstes gießen Sie das dunkle Bier über die Mischung, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens über Nacht in den Kühlschrank stellen, idealerweise jedoch 24 Stunden lang.

Backofen auf 70 ° C vorheizen. Stellen Sie ein Backblech auf den Boden des Ofens, um Tropfen aufzufangen, oder legen Sie einfach Küchenfolie aus.

Legen Sie nun die Fleischstreifen auf einen Backofenrost. Das Fleisch sollten sich nicht berühren. Dehydrieren Sie das Fleisch ca. 2 Stunden lang im Ofen oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Es ist fertig, wenn Sie den Ruck auseinander reißen können. Das Dörrfleisch hält sich mindestens zwei Wochen in einem verschlossenen Behälter bei Zimmertemperatur.

Happy cooking & Bon appétit.