

Schiefgegangen, aber trotzdem lecker... Pulled Reh

Oder: Wer den Mund zu voll nimmt kann auch mal auf's M*** fliegen....

Da verspricht man in der Mittagspause den Kolleginnen und Kollegen, am nächsten Montag ein brandneues und noch nie dagewesenes Rezept (irgendwas mit Pulled, Reh und Burger) vorzulegen. Die Gesamte Mann/Frauschaft ist Feuer und Flamme und versucht, sich selbst einzuladen.

Und dann kam, was kommen musste: ES GEHT SCHIEF.

Zum Glück waren alle Versuche der Selbsteinladung erfolglos.

Aber was war passiert?

In der Gefriertruhe waren noch zwei Blätter vom Reh aus der letztjährigen Saison. Die mussten weg. Pulled Pork, Pulled Chicken und Pulled Beef als geistern schon seit ein paar Jahren als „neuer Trend“ durch die Grills/Küchen also warum sollte „Pulled Venison (Engl. Für Wildbret)“ nicht auch funktionieren? Und zwar als mehr oder weniger Hessische Variante.

Verwendet wurde:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
3 Birnen
3 Äpfel
1l Apfelwein
Etwas Salz.
Kräuter je nach Geschmack

Was war der Plan? Alles so lange zu kochen, bis das Fleisch von selbst zerfällt. Eine herrlich fruchtige, säuerliche und fein nach Rehfleisch schmeckende Mischung mit Cheddar, Salat und Tomate auf einem Burgerbrötchen genießen.

Was lief schief? Die Zeit zum Kochen war doch zu knapp, daher ist der Topf auf die heißere Region des Herdes gewandert.

Was lernt uns das? Der Energieerhaltungssatz im Sinne von Heißer = schneller fertig funktioniert nur bedingt. Apfelwein verdunstet trotz Deckel ziemlich schnell

Was war das Resultat? Super zartes Fleisch, aber die meisten Äpfel und Birnen waren angebrannt.

Und nun die drängendste Frage:

Was gab es denn nun zum Essen?

Im Kühlschrank fanden sich noch etwas Joghurt, Gurken und Knoblauch. Diese fanden sich dann als schneller Tsatsiki zusammen mit dem in feine Streifen geschnittenen Fleisch in einem Dürüm-Brot wieder als leckerer Wrap.

Und die Moral zu der Geschicht':

Als Meister vom Himmel g'fallen bin ich nicht ;)

Auf einen neuen Versuch...

Rezeptidee: Ch. Kammergruber