



Deer Jerky



Teilstück
Oberschale



ZUTATEN FÜR 150 – 300 g

- » ca. 1 kg Oberschale vom Damspießer, tiefgefroren
- » 50 ml Sojasauce
- » 1 TL flüssiger Honig
- » 2 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
- » 2–3 EL Whiskey
- » 1 TL Cayennepfeffer
- » 1 TL Paprikapulver rosenscharf evtl. gehackte Nüsse, Sesam, ...

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Marinieren: 24 Stunden

Trocknen: 8–10 Stunden

Variation

Für eine besonders knusprige Variante werden die Fleischstreifen nach dem Marinieren mit einer oder mit beiden Seiten in gehackte Walnusskerne oder Sesamkörner gedrückt. Sie bleiben auch nach dem Trocknen haften.

Tipp

Natürlich kann das Fleisch auch in einem Gefäß mariniert werden, allerdings ist dann die doppelte Menge Marinade nötig, da sich die Flüssigkeit am Boden sammelt und schlechter verteilt.

1 Das Fleisch aus dem Gefrierschrank nehmen und nur kurz antauen lassen, dann sauber parieren und noch gefroren mit der Faser in maximal 5 mm dünne Scheiben schneiden – je dünner, desto besser. Sojasauce, Honig, Knoblauch, Whiskey, Paprikapulver und Cayennepfeffer mischen und mit dem Fleisch in einen Gefrierbeutel geben. Die Luft aus dem Beutel drücken, fest verschließen und im Kühlschrank für 24 Stunden ziehen lassen. Den Beutel währenddessen gelegentlich wenden und kurz durchkneten.

2 Am nächsten Tag die Marinade vom Fleisch streifen, die Stücke jeweils an einem Ende mit einem Zahnstocher durchbohren und den Holzspieß zwischen den Stäben eines Backrosts befestigen. Die Fleischstreifen sollen frei herunterhängen, ohne sich zu berühren. Den Ofen auf 30 °C Umluft einstellen, den Rost einschieben und einen Löffel in die Ofenklappe stecken, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach etwa 8–10 Stunden lässt sich das Fleisch gerade noch biegen, ohne dabei zu brechen – das Jerky ist fertig.

“
Fleisch zu trocknen war ursprünglich eine wichtige Methode, um es zu konservieren. Salz, Luftzug und Wärme entziehen dem Fleisch Feuchtigkeit, bis kein Schimmel mehr entstehen kann, danach lässt das Fleisch sich auch ungekühlt lagern. Soweit jedenfalls die Theorie – wenn ich Jerky dörre, ist es meistens innerhalb weniger Tage restlos verbraucht. Ich muss mir dann vielleicht dringend Gedanken über Nachschub machen – aber ganz sicher keine über die Haltbarkeit.
”

Text und Bild © Fabian Grimm aus „Grimms Wildkochbuch“, Verlag E. Ulmer

