



# Rehschlegel vom Grill

Frisch aus Daniels Küche

---

**Sommerzeit – Grillzeit. Sommerzeit – Rehbockzeit. Und da hat doch noch vor kurzem unser Sommerbock unseren Salat und unsere Himbeeren weggefressen. So geht's ja auch nicht, oder?**

1 Rehschlegel

Light Sojasauce  
4 Knoblauchzehen  
Kräuter der Provence  
Piment d'Espelette  
Olivenöl



1. Am Vortag den Rehschlegel sauber putzen und rundum gut mit Sojasauce einreiben. Die Sojasauce salzt unsere Schlegel und wird beim Grillen karamellisieren und so zu einer schönen Farbe beitragen.
2. Anschließend den Schlegel mit Olivenöl rundum bestreichen und überall mit zerdrücktem Knoblauch, Provencekräutern und Piment d'Espelette würzen. Mit Folie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Im geschlossenen Kugelgrill bei indirekter Hitze oder idealerweise im Smoker zubereiten (oder im auf 180-190 Grad vorgeheizten Backofen). Die Kerntemperatur mit einem Thermometer kontrollieren. Der Schlegel benötigt je nach Größe 40 – 60 Minuten und ist bei einer Kerntemperatur von 60 - 62 Grad fertig. Abgedeckt ein paar Minuten ruhen lassen, hierbei steigt die Temperatur noch im ein paar Grad.

Das Fleischthermometer sauber bis zur Mitte einstecken, jedoch nicht zu knapp am Knochen, das verfälscht die Messung. Auf dem Photo servieren wir ihn mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen.