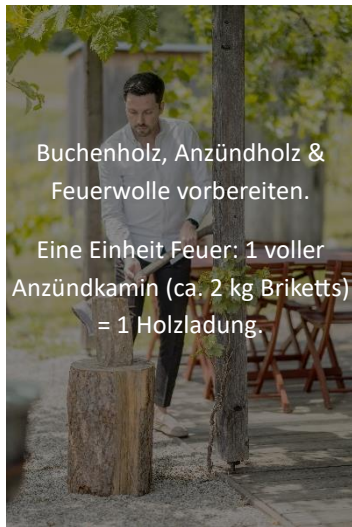


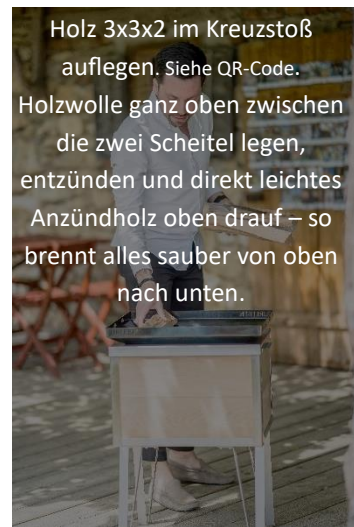
URLEBEN



Buchenholz, Anzündholz & Feuerwolle vorbereiten.
Eine Einheit Feuer: 1 voller Anzündkamin (ca. 2 kg Briketts) = 1 Holzladung.



Die Einsatzpfanne mit dem Gargut wird mit den Griffen von innen eingefädelt. Feuerschale von außen.



Holz 3x3x2 im Kreuzstoß auflegen. Siehe QR-Code. Holzwolle ganz oben zwischen die zwei Scheitel legen, entzünden und direkt leichtes Anzündholz oben drauf – so brennt alles sauber von oben nach unten.



Scheitelgröße: 33 cm Länge, faustdick. Gesamtgewicht des Kreuzstoßes beträgt ca. 3,5 kg.



Von oben entzündet brennt es ruhiger – die Glut fällt langsam ab und wärmt den Korpus gleichmäßig.



Feuerschale trocken lagern, Edelstahl mit Fettlöser und dann trocken mit Scotch-Brite reinigen.



Tipp: Außentemperatur und Wind beeinflussen das Feuer, die Innentemperatur bleibt jedoch weitgehend stabil.



Tipp: Nach dieser Zeit können zwei bis drei mittelgroße Scheitel nachgelegt werden.



Tipp: Ab 2 Stunden fällt die Temperatur durch die isolierende Ascheschicht auf ca. 110 °C, bei Bedarf Asche lockern und ein bis drei mittelgroße Scheitel nachlegen.



Wiesenhuhn mit Wurzelgemüse

Für 4 Personen | 1 Huhn ca. 1,5 kg | Garzeit ca. 2 Stunden

ZUTATEN

- 1 Wiesenhuhn, ca. 1,5 kg
- 18 g Salz
- 4,5 g schwarzer Pfeffer
- 3 EL Schweineschmalz
- ca. 600 g Wurzelgemüse
- Karotten, gelbe Rüben, Zwiebeln & Sellerie
- optional: Thymian oder Zitronenzeste

URLEBEN TIPPS

- Das Huhn vor dem Würzen gut trocken tupfen - so haftet die Würzung besser.
- Gemüse gleichmäßig schneiden, damit es gleichzeitig weich wird.
- Zitronenzeste sparsam verwenden, damit das Feueraroma im Vordergrund bleibt.
- Am Ende die Garstufe an der dicksten Stelle der Keule kontrollieren.

ZUBEREITUNG

1 VORBEREITEN

Das Huhn trocken tupfen, leicht einölen und innen wie außen mit Salz und Pfeffer würzen. Wurzelgemüse in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

2 EINSETZEN

Das Huhn mittig in die Einsatzpfanne setzen. Schweineschmalz und das leicht gesalzene Gemüse rundherum verteilen.

3 AROMATISIEREN

Nach Wunsch Thymian oder etwas fein abgeriebene Zitronenzeste ergänzen.

4 EINSATZPFANNE & FEUER

Die fertig befüllte Einsatzpfanne in die urKiste einsetzen und die Feuerschale aufsetzen. Auf der Feuerschale den Kreuzstoß wie auf der Anleitung aufbauen und von oben entzünden. Die angegebene Garzeit beginnt ab dem Moment, in dem das Feuer entzündet wird. Die urKiste wird nicht vorgeheizt.

5 GAREN & SERVIEREN

Ab dem Entzünden etwa 2 Stunden garen. Wenden ist nicht notwendig. Vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen.

DEIN KREUZSTOß.

QR-Code scannen & Video ansehen

