

Gesamtinhalt der Köpperner Wild-Küche „Aus dem Wald in den Mund“



Bedeutung der letzten Spalte: 1/13 = Band I, Seite 13

Dopplungen in verschiedenen Themenbereichen wurden zur besseren Auffindung absichtlich vorgenommen.

Wissenswertes über Wild & Wildfleisch

| | |
|---|--------------|
| Das „Geheimnis“ der richtigen Gewürze | 1/13 |
| Die Nährwerttabelle | 1/9 |
| Fleischstücke vom Fasan | 2/54 |
| Fleischstücke vom Hasen | 1/52 |
| Fleischstücke vom Kaninchen | 1/52 |
| Fleischstücke vom Mufflon | 2/53 |
| Fleischstücke vom Rehwild | 1/37 2/36 |
| Fleischstücke vom Rotwild | 1/45 2/45 |
| Fleischstücke vom Schwarzwild | 1/20 2/18 |
| <i>Fleischstücke von der Gams</i> | <i>3/xxx</i> |
| Fleischstücke von der Wildgans | 2/60 |
| Ist Wildfleisch „Bio“ ? | 1/9 2/12 |
| <i>Lokale Wildbretverkäufer per App finden</i> | <i>3/xxx</i> |
| Mit wie viel Wildfleisch pro Person sollte man rechnen ? | 2/12 |
| Wann hat was Saison ? | 1/11 2/15 |
| Warum sollte man Wildfleisch essen ? | 1/8 |
| Was bedeutet beim Wild „Hautgout“? | 1/11 |
| Was ist „Wild“ ? | 1/8 |
| Was ist die „goldene Regel“ bei der Wildzubereitung ? | 1/13 |
| Was ist eigentlich „Wild“ ? | 2/9 |
| Welche Wildarten gibt es ? | 1/11 |
| Wie lange ist Wildfleisch haltbar ? | 1/12 |
| Wie lange kann Wildfleisch eingefroren werden ? | 1/12 |
| Wie taut man Wildfleisch richtig auf ? | 1/13 |
| Wildessen ist aktiver Umweltschutz – (k)ein Widerspruch ? | 1/9 |

| | |
|---|------|
| Wildfleisch – lecker, aromatisch, ökologisch | 2/9 |
| Wildfleisch einlegen? Buttermilch ? Oder Marinade ? | 1/14 |
| Wo kauft man am besten Wildbret ? | 2/9 |

Verschiedenes aus dem Revier

| | |
|--|-------------|
| <i>Beispiele für Gehörn</i> | 3/xxx |
| <i>Beispiele für Geweihe</i> | 3/xxx |
| <i>Brut- & Setzzeiten (Allgemeines)</i> | 3/xxx |
| <i>Brut- & Setzzeiten in Hessen</i> | 3/xxx |
| <i>Das frisst der Wolf</i> | 3/xxx |
| <i>Der Biber am Erlenbach</i> | 3/xxx |
| <i>Der Luchs in Hessen</i> | 3/xxx |
| <i>Der Weg zum Jagdschein</i> | 3/xxx |
| <i>Der Wolf im Hochaunuskreis</i> | 3/xxx |
| Die Anfänge der Jagd | 2/9 |
| <i>Die Kinderstuben von Mutter Natur (Auswahl)</i> | 3/xxx |
| <i>Die Rückkehr einst heimischer Arten</i> | 3/xxx |
| <i>Geheimnisvolle Spuren im Schnee</i> | 3/xxx |
| <i>Geweihe oder Gehörn ?</i> | 3/xxx |
| <i>Hunde in Feld & Wald</i> | 3/xxx |
| <i>Jagd als Pflicht aus Mitverursachung</i> | 3/xxx |
| Jagd dient dem Artenschutz | 1/10 |
| <i>Jagd ist Handwerk</i> | 3/xxx |
| <i>Neue Arten in unseren Wäldern</i> | 3/xxx |
| <i>Neue Arten in unseren Wäldern</i> | 3/xxx |
| <i>Pilze richtig sammeln</i> | 3/xxx |
| Übersicht der heimischen Speisepilze | 1/145 3/xxx |
| <i>Was hoppelt denn da ? Feldhase oder Wildkaninchen ?</i> | 3/xxx |
| <i>Wenn man einen Wolf begegnet ...</i> | 3/xxx |
| Wir brauchen gesunde Wälder | 1/10 |
| <i>Richtiges Verhalten nach einem Wildunfall</i> | 3/xxx |

Vom Lebewesen zum Lebensmittel

| | |
|--|------|
| Die „feine“ Zerlegung | 1/16 |
| Die „grobe“ Zerlegung | 1/16 |
| Zerwirken / Zerteilen am Beispiel einer Wildschweinkeule | 1/17 |

Die Qualitätsfaktoren beim Wildbret

| | |
|--------------------------------|------|
| Qualitätsfaktor „Alter“ | 2/13 |
| Qualitätsfaktor „Fleischreife“ | 2/13 |
| Qualitätsfaktor „Lagerung“ | 2/14 |
| Qualitätsfaktor „Zubereitung“ | 2/15 |

Welches Wildbret eignet sich wofür ?

| | |
|--------------------------------------|------|
| Tipps und Tricks bei der Zubereitung | 1/19 |
|--------------------------------------|------|

Sous Vide und Wild – verträgt sich das ?

| | |
|--------------------------------|------|
| Sous Vide - Gartabelle | 2/17 |
| Wie funktioniert „Sous Vide“ ? | 2/16 |

Leckeres vom Wildschwein

| | |
|---|-----------|
| „Chili con Carne“ vom Wildschwein | 2/28 |
| „Falsche“ Wildschwein-Kartoffel „Carbonara“ | 3/xxx |
| „Piccata Milanese“ vom Wildschwein | 2/35 |
| „Saltimbocca“ vom Wildschwein | 1/36 |
| <i>Bacon-Wildhackfleischrolle gefüllt mit Schinken und Käse</i> | 3/xxx |
| Elsässer Baeckeofe vom Wildschwein | 1/27 |
| Fränkisches Wildschwein-Schäufele | 2/22 |
| <i>Gefüllte Klöße mit Wildschweinhack</i> | 3/xxx |
| <i>Specksoße vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Gefüllte Paprika bzw. Zucchini mit Wildschwein-Hack | 1/26 |
| <i>Gefüllte Teigrolle</i> | 3/xxx |
| Gefüllter Wildhack-Kürbis | 2/31 |
| <i>Gelbwurst vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Gerollte Wildschwein-Tortilla</i> | 3/xxx |
| Griechische gefüllte Wildschwein Bifteki | 2/27 |
| Griechisches Wildschwein im Blätterteig | 1/25 |
| Grüner Spargel mit Wildschwein-Nussschinken | 2/29 |
| Holgers Wildschwein-Gulasch | 1/33 |
| <i>Honig-Knoblauch-Wildschweintrüben</i> | 3/xxx |
| Ivoltini – italienische Wildschweinroulade | 2/34 |
| Kalter Wildschweinbraten mit Frankfurter Grüne Soße | 2/79 |
| Klöße – gefüllt mit Wildschweinhack | 2/33 |
| <i>Krakauer vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Kritharaki-Wildschwein-Topf</i> | 3/xxx |
| Mexikanischer Burrito mit gebratenen Wildschweinstreifen | 2/26 |
| <i>Nürnberger Würstchen vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Ofenkäse im Wildschweinnest | 2/25 |
| Ofen-Schaschlik vom Wildschwein | 2/20 |
| <i>Pfälzer Saumagen vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Pfannengyros vom Wildschwein | 2/27 |
| <i>Römische Wildschweinkeule nach Apicius</i> | 3/xxx |
| <i>Rouladentopf vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Schaschliktopf vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Schmorgurken mit Wildschweinhack</i> | 3/xxx |
| Shepherd´s Pie mit Wildschwein | 1/31 |
| Strammer Max mit Wildschwein-Salami | 1/25 |
| Till´s Kartoffel-Wildhack-Rolle | 2/30 |
| Überbackene Wildschwein-Hackbällchen in würziger Soße | 2/32 |
| Wilde Schicht-Roulade aus dem Backofen | 2/32 |
| <i>Wilder „Gaisburger Marsch“ mit Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Wildes Räuberfleisch vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Wildschwein Bierhaxe | 1/35 2/19 |
| Wildschwein Cordon Blue | 1/22 2/19 |
| <i>Wildschwein mit Meerrettichsoße</i> | 3/xxx |
| Wildschwein Pfeffer-Sahne Schnitzel | 1/24 |
| Wildschwein Roulade | 2/28 |
| Wildschwein Schichtgyros | 1/28 |
| Wildschweinbraten mit Meerrettichsoße | 2/24 |
| <i>Wildschwein-Hackbraten</i> | 3/xxx |
| Wildschweinkeule klassisch | 1/22 |
| Wildschwein-Quiche mit Pfifferlingen und grünen Spargel | 1/34 |
| Wildschweinrippen aus dem Ofen | 1/30 |
| <i>Wildschweintrüben in Cognacsoße</i> | 3/xxx |
| Wildschweintrüben klassisch | 1/22 |
| Wildschweintrüben mit einer „Pesto rosso“-Kruste | 2/22 |
| Wildschweintrüben mit einer Bärlauch-Pesto-Kruste | 2/29 |
| Wildschweintrüben mit einer Speck- / Meerrettichkruste | 2/20 |
| <i>Wildschweinschnitzel in Biersoße</i> | 3/xxx |

| | |
|---|-------|
| <i>Wildschwein-Strudel</i> | 3/xxx |
| Wildschwein-Waldpilz-Räubertopf | 2/32 |
| Wirsing - gefüllt mit Wildschweinhack | 1/32 |
| <i>Weißes Wildschwein-Bolognese</i> | 3/xxx |
| <i>Ein Klassiker: Sauerbraten vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Schwarzwälder Wildhackroulade</i> | 3/xxx |

Leckeres vom Rehwild

| | |
|--|-----------|
| „Piccata Milanese“ vom Reh | 1/42 |
| „Saltimbocca“ vom Reh | 2/38 |
| Aus der Bratenröhre: Rehblatt / Rehschulter im Ganzen | 2/40 |
| <i>Bratwurst vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Ein Klassiker: Sauerbraten vom Reh</i> | 3/xxx |
| Feine Hackfleischsoße vom Reh | 2/38 |
| Flambiertes Reh-Geschnetzeltes „Stroganoff“ | 1/40 |
| <i>Fleischkäse vom Rehbock</i> | 3/xxx |
| Fränkisches Reh-Schäufele | 1/43 |
| Gebratene Reh-Maultaschen in Salbeibutter und Wildschwein-CROUTONS | 2/41 |
| <i>Gefüllter Rollbraten vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Geschmorter Rehträger / Rehhals</i> | 3/xxx |
| <i>Gordon bleu vom Rehrücken</i> | 3/xxx |
| Gratinierter Rehrücken mit Brokkoli, Pfifferlingen und Steinpilzen | 2/44 |
| <i>Indisches Butter Chicken – äh – Reh</i> | 3/xxx |
| Kurzgebratene Reh-Lende auf Pilzbett | 1/39 |
| <i>Pastrami vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Pfefferbeisser vom Reh</i> | 3/xxx |
| Reh mit Bärlauch-Pasta und Kräuterseitlingen | 2/40 |
| <i>Reh-Burger mit Cheddar</i> | 3/xxx |
| Reh-Frikadelle | 2/38 |
| <i>Reh-Karree in Bärlauchbutter gebacken</i> | 3/xxx |
| Rehkeule im Waldbett | 2/42 |
| Rehkeule klassisch | 1/38 |
| <i>Rehpfeffer</i> | 3/xxx |
| Rehrücken im (Wildschwein-)Bacon-Mantel | 2/44 |
| <i>Rehrücken Roastbeef mit Kräuterkruste</i> | 3/xxx |
| Rehrücken-Filets in Pfeffersoße | 1/41 2/37 |
| <i>Rehschulter auf Sauerkraut (aus dem Römertopf)</i> | 3/xxx |
| <i>Rehtopf „Zigeuner Art“</i> | 3/xxx |
| Reh-Violi | 1/44 |
| Tatar vom Rehfilet | 2/37 |
| Überbackener Spargel mit gekochtem Rehschinken aus der Nuss | 2/43 |
| <i>Wildes Pfarrerschnitzel vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Bierwurst vom Reh</i> | 3/xxx |

Leckeres vom Hirsch

| | |
|---|-------|
| „Wildes Reislein“ vom Hirsch | 2/46 |
| <i>Cannelloni mit Hirschhack</i> | 3/xxx |
| Ein Klassiker: Sauerbraten vom Hirsch | 2/48 |
| <i>Gefüllte Hirschhack-Kartoffeln</i> | 3/xxx |
| <i>Hackbraten vom Hirsch</i> | 3/xxx |
| <i>Hirsch „Szechuan Art“</i> | 3/xxx |
| Hirsch im „Lodenmantel“ | 2/50 |
| Hirsch-Medaillons auf Linsensalat | 2/49 |
| Hirschroulade | 1/49 |
| Hirschrücken „Wellington“ im Blätterteig | 2/47 |
| <i>Hirschrücken im Speckmandel</i> | 3/xxx |
| <i>Hirschrücken in cremiger Knoblauch-Sahnesoße</i> | 3/xxx |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Hirschrücken mit Balsamico Zwiebeln | 2/46 |
| Holgers Hirsch-Gulasch | 1/46 |
| Klassischer Hirschbraten | 1/48 |
| <i>Mongolischer Damwildrücken</i> | 3/xxx |
| Rote Krautroulade vom Hirsch | 2/51 |
| <i>Szegediner Hirschgulasch</i> | 3/xxx |
| <i>Tatar vom Hirschfilet</i> | 3/xxx |
| <i>Feine Hirsch-Bratwurst (fein)</i> | 3/xxx |
| <i>Feine Hirsch-Bratwurst (grob)</i> | 3/xxx |

Leckerer von der Gams (Wildziege)

| | |
|--|-------|
| <i>Gamsrücken Medaillon vom Grill</i> | 3/xxx |
| <i>Gamsrücken mit Steinpilzfarce im Kräutercrepemantel</i> | 3/xxx |
| <i>Geschmorte Gamskeule</i> | 3/xxx |
| <i>Klare Gamssuppe</i> | 3/xxx |
| <i>Montafoner Gamsgulasch</i> | 3/xxx |

Leckerer vom Mufflon (Wildschaf)

| | |
|--|-------|
| Braten aus der Mufflon-Keule | 1/50 |
| <i>Koreanischer Chinakohltopf mit Muffelhack</i> | 3/xxx |
| <i>Mit Muffelhack gefüllte Champignons</i> | 3/xxx |
| <i>Muffel-Gulasch</i> | 3/xxx |
| <i>Muffel-Gulasch</i> | 3/xxx |
| Muffel-Ragout | 1/51 |
| Mufflonschulter aus der Bratenröhre | 2/53 |

Leckerer von Hase & Kaninchen

| | |
|---|-------|
| Kaninchen Roulade | 1/54 |
| Kaninchenkeule geschmort | 1/53 |
| <i>Kaninchen-Nuggets</i> | 3/xxx |
| Kaninchenrücken auf Orangensoße | 1/55 |
| Kaninchenrücken im Crêpes Mantel | 1/56 |
| <i>Kaninchenrückenfilets mit frischen Feigen</i> | 3/xxx |
| <i>Orangen-Honig-Spieße vom Wildkaninchenkeulen</i> | 3/xxx |
| <i>Serbisches Kaninchen-Reisfleisch</i> | 3/xxx |

Leckerer vom Wildgeflügel (Federwild)

Wildente:

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Entenbrust in Pfeffer-Cognac Soße | 1/58 |
| Entenbrust mit gebratenen Nudeln | 2/59 |
| Fleischstücke vom der Wild-Ente | 1/57 2/58 |
| Gebratene Ente aus der Röhre | 1/59 |

Fasan:

| | |
|--|-------|
| <i>Apfelfasan im Speckmantel</i> | 3/xxx |
| Knusprige Nuggets vom Fasan | 2/54 |
| Geschmorter Fasan mit Apfel-Zwiebel-Soße | 2/56 |
| Orangefasan aus der Bratenröhre | 2/57 |

Wildgans:

| | |
|--------------------------------------|------|
| So wird die Wildgans zart und saftig | 2/60 |
| Wildganskeule aus der Bratenröhre | 2/61 |

Wildgerichte aus aller Welt

Aus China:

| | |
|--|-------|
| <i>Aus dem Wok: Wildschwein mit Zwiebeln und Paprika</i> | 3/xxx |
| Glasnudelsalat mit Hirsch-Chips | 2/112 |
| <i>Hirsch „Szechuan Art“</i> | 3/xxx |
| <i>Soße „Szechuan Art“</i> | 3/xxx |
| Bambi Goreng | 1/77 |
| Wilde Frühlingsrollen | 92/5 |

Aus England:

| | |
|-------------------------------------|-------|
| <i>Cumberlandsöße</i> | 3/xxx |
| Englischer Wildschwein Pie | 12/09 |
| Shepherd's Pie mit Wildschwein | 1/31 |
| Wildfleisch Corned Beef (Glaswurst) | 1/119 |

Aus Frankreich:

| | |
|---|------------|
| Elsässer Baeckeofe vom Wildschwein | 1/27 |
| Elsässer Flammkuchenteig | 1/92 2/141 |
| <i>Elsässer Wildschweinschnitzel</i> | 3/xxx |
| Flammkuchen mit Muffelsalami, roten Zwiebel & Bärlauch | 2/87 |
| Flammkuchen mit viererlei Pilzen & Bärlauch | 2/89 |
| Flammkuchen mit Wildschweinhack, Tomaten & Mozzarella | 2/89 |
| Flammkuchen mit Wildschweinschinken, Ziegenkäse & rote Zwiebeln | 2/89 |
| <i>Gordon bleu vom Rehrücken</i> | 3/xxx |
| Hirsch Flammkuchen | 1/75 |
| <i>Klassische Quiche Lorraine mit Wildspeck</i> | 3/xxx |
| Wilde Elsässer Fleischtorte | 2/110 |
| Wildschwein Flammkuchen | 1/75 |
| Wildschwein-Quiche mit Pfifferlingen und grünen Spargel | 1/34 |

Aus Griechenland:

| | |
|---|-------|
| <i>Bärlauch Tzaziki</i> | 3/xxx |
| Griechische gefüllte Wildschwein Bifteki | 2/27 |
| <i>Griechischer Kritharaki-Wildschwein-Topf</i> | 3/xxx |
| Griechischer Wildschwein-Hot Dog | 1/70 |
| Griechisches Wildschwein im Blätterteig | 1/25 |
| Pfannengyros vom Wildschwein | 2/27 |
| <i>Wildschwein-Feta-Röllchen vom Grill</i> | 3/xxx |

Aus Indien:

| | |
|---|-------|
| <i>Indisches Butter Chicken – äh – Butter Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Indisches Naan-Brot</i> | 3/xxx |

Aus Irland

| | |
|----------------------------|-------|
| Irish Stew vom Muffel-Lamm | 2/101 |
|----------------------------|-------|

Aus Italien:

| | |
|---|-------|
| „Chili con Carne“ vom Wildschwein | 2/28 |
| „Falsche“ Wildschwein-Kartoffel „Carbonara“ | 3/xxx |
| „Piccata Milanese“ vom Reh | 1/42 |
| „Piccata Milanese“ vom Wildschwein | 2/35 |
| „Saltimbocca“ vom Reh | 2/38 |
| „Saltimbocca“ vom Wildschwein | 1/36 |
| Calzone-Teig | 2/140 |
| <i>Cannelloni mit Hirschhack</i> | 3/xxx |
| Carpaccio vom Hirsch | 2/97 |
| <i>Carpaccio vom Mufflon</i> | 3/xxx |
| Carpaccio vom Reh | 1/79 |

| | |
|---|-------|
| <i>Einfacher Pizzateig</i> | 3/xxx |
| Einfacher Pizzateig | 1/91 |
| Frisch zubereitete Gnocchi | 2/132 |
| <i>Frisch zubereitete rote Gnocchi</i> | 3/xxx |
| Italienische Wildschwein Calzone | 2/90 |
| Ivoltini – italienische Wildschweinroulade | 2/34 |
| <i>Luftgetrocknete Fenchel-Salami vom Wiesenwühler</i> | 3/xxx |
| Mufflon-Pizza mit Pfifferlingen und Wildsalami | 1/74 |
| Reh-Lasagne | 1/74 |
| Reh-Violi | 1/44 |
| <i>Römische Bratwurst nach Apicius</i> | 3/xxx |
| <i>Römische Wildschweinkeule nach Apicius</i> | 3/xxx |
| Spaghetti Carbonara mit Wildschwein | 1/71 |
| Steinpilz-Risotto | 2/131 |
| <i>Südtiroler Wildspeckknödel</i> | 3/xxx |
| <i>Toskanische Bratwurst „Caprese“</i> | 3/xxx |
| <i>Weißer Wildschwein-Bolognese</i> | 3/xxx |
| Wilde Burger-Pizza | 2/81 |
| Wilde Calzone | 2/90 |
| Wildschwein-Pizza mit Spargel, Kräuterseitlingen und Salami | 1/75 |
| <u>Aus Japan</u> | |
| Hirsch-Sushi | 2/93 |
| Reh-Sushi | 2/94 |
| Wildschwein-Sushi | 2/94 |
| <u>Aus Korea:</u> | |
| <i>Koreanischer Chinakohltopf mit Wildhack</i> | 3/xxx |
| <u>Aus Kroatien</u> | |
| Wildschwein Ćevapčići | 1/61 |
| <u>Aus Marokko</u> | |
| Marokkanische Muffel-Merguez (Rind / Schaf) | 2/64 |
| <u>Aus Mexiko:</u> | |
| <i>Gerollte Wildschwein-Tortilla</i> | 3/xxx |
| <i>Mexikanische Guacomole (Avocado)</i> | 3/xxx |
| Mexikanischer Burrito mit gebratenen Wildschweinstreifen | 2/26 |
| Tortilla-Teig | 2/140 |
| <u>Aus der Mongolei:</u> | |
| <i>Mongolischer Damwildrücken</i> | 3/xxx |
| <u>Aus Österreich:</u> | |
| <i>Gezogener Strudelteig</i> | 3/xxx |
| <i>Lungauer Bärlauch Knödel</i> | 3/xxx |
| <i>Lungauer Gamsschinken aus der Nuss</i> | 3/xxx |
| <i>Lungauer Gamswild-Salami</i> | 3/xxx |
| <i>Lungauer Gamswild-Wurzen</i> | 3/xxx |
| Lungauer Kasknödel mit Wildspeck / Wildschinken | 1/84 |
| <i>Montafoner Gamsgulasch</i> | 3/xxx |
| <i>Pongauer Hüttenwurst von der Gams</i> | 3/xxx |
| <i>Wildschwein-Strudel</i> | 3/xxx |
| <u>Aus Polen</u> | |
| <i>Rohpolnische Bauernbratwurst vom Hirsch</i> | 3/xxx |
| <u>Aus Serbien:</u> | |
| <i>Serbisches Kaninchen-Reisfleisch</i> | 3/xxx |
| „Wildes Reisfleisch“ vom Hirsch | 2/46 |

Aus Thailand

Thai-Curry vom Wildschwein 1/76

Aus der Türkei:

Damwild- / Wildschwein Döner 3/xxx
Ofen-Schaschlik vom Wildschwein 2/20
Schaschlikopf vom Wildschwein 3/xxx
Türkisches Fladenbrot 2/139 3/xxx
Wildes Adana-Kebab vom Muffellamm 2/67

Aus Ungarn:

Debrezinerwurst vom Wildschwein 3/xxx
Hirschsalami ungarischer Art 3/xxx
Szegediner Hirschgulasch 3/xxx

Aus den USA:

Arnulfs Wildschwein-Burger 1/69
Barbecue-Whiskey Soße 3/xxx
Burger-Brötchen (Buns) 1/89 3/xxx
Gegrillte Sparerips vom Wildschwein 1/65
Grillgewürz „*Magic Dust*“ 2/156 3/xxx
Hirschkeulen-Pastrami 2/121
Hot Dog Buns 1/90
Pastrami vom Reh 3/xxx
Pulled Wildschwein Burger 1/68
Reh-Burger mit Cheddar 3/xxx
Thousand-Island-Dip 3/xxx
Wildschwein Pastrami 1/110
Wildschweinschinken „*Coppa*“ 2/120

...und zum Wild passt immer (Beilagen)

Wildfleisch und seine leckeren Begleiter 1/120 2/130

Kartoffeln:

„Falsche“ Wildschwein-Kartoffel „Carbonara“ 3/xxx
Bechamel-Kartoffeln mit Wildschweinschinken 2/137
Crème fraîche Kartoffeln aus dem Ofen 2/137
Frisch zubereitete Gnocchi 2/132
Frisch zubereitete rote Gnocchi 3/xxx
Kartoffel-Kräuter Plätzchen 2/132
Kartoffelkrönchen / Prinzesskartoffel / Herzoginkartoffeln 1/129
Kartoffel-Pilze 3/xxx
Klassisches Kartoffelgratin 1/127 2/131
Parmesan-Knoblauch Ofenkartoffeln 3/xxx
Rosmarin-Kartoffeln 1/127
Schichtkartoffeln aus dem Ofen 2/136

Knödel /Klöße:

Bayrische Breznknödel 2/137
Brandenburger Wickelkloß 1/129
Füllungen für Kartoffelklöße 1/129
Kartoffelklöße / Mini-Klöße 1/128
Lungauer Bärlauch Knödel 3/xxx
Semmelknödel 1/125
Südtiroler Wildspeckknödel 3/xxx

Nudeln:

| | |
|---------------------------------|-------|
| <i>Bärlauch Spätzle</i> | 3/xxx |
| Fränkische Bärlauch-Tagliatelle | 2/134 |
| Omas Spätzle | 1/126 |
| Pfifferling-Tagliatelle | 2/135 |
| Schupfnudeln | 1/125 |
| Steinpilz-Tagliatelle | 2/133 |

Reis:

| | |
|-------------------|-------|
| Steinpilz-Risotto | 2/131 |
|-------------------|-------|

Gemüse:

| | |
|--------------------------------|-------|
| Antjes Rotkraut | 1/130 |
| Balsamico-Zwiebeln als Topping | 2/136 |
| Geschmorte Zwiebel-Äpfel | 2/135 |
| Glasiertes Maronengemüse | 1/133 |
| Herzhafte Maronenkrönchen | 1/130 |
| Maronen zum Einlagern | 1/132 |
| Rosenkohl | 1/131 |
| Rote Balsamico-Zwiebeln | 1/132 |
| Wirsinggemüse | 1/131 |

Obst:

| | |
|---|-------|
| Birne mit Mandelplättchen und Preiselbeeren | 1/133 |
| Geschmorte Äpfel | 1/134 |
| Preiselbeer-Kompott | 1/134 |

Pilze:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Butter-Champignons | 1/123 |
| Butter-Pfifferlinge | 1/120 |
| Butter-Steinpilze | 1/122 |
| Gebratener Kräuter-Seitling | 1/124 |

Wildes für den Grill-Rost

| | |
|--|-------|
| Grillgewürz „Magic Dust“ selber machen | 2/156 |
| Praktische Tipps: Wild richtig grillen | 2/62 |

Wildschwein:

| | |
|---|-----------|
| <i>Wildschwein-Feta-Röllchen vom Grill</i> | 3/xxx |
| <i>Nürnberger Würstchen vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Wildschwein-Bratwurst | 1/60 |
| Gegrillter Wildschweinerücken | 1/61 |
| Wildschwein Ćevapčići | 1/61 |
| Gegrillte Sparerips vom Wildschwein | 1/65 |
| Gegrilltes Wildschwein-Kotelett | 2/65 |
| Wildspieße für den Grill | 1/62 2/66 |
| Wildschweinerücken Medaillon vom Grill | 1/67 |

Reh:

| | |
|--|-------|
| <i>Bratwurst vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Rehrücken Roastbeef mit Kräuterkruste</i> | 3/xxx |
| Reh-Steaks aus der Keule | 1/62 |
| Rehrücken Roulade (Räubersteak) | 1/64 |
| Reh-Spargel-Spieße | 2/65 |
| Reh-Gemüse-Spieße vom Grill | 1/66 |

Hirsch:

| | |
|-------------------------------|------|
| Gegrilltes Damhirsch-Kotelett | 2/63 |
| Gegrilltes Karree vom Hirsch | 2/66 |

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Hirschrücken Medaillon vom Grill | 1/63 |
| Hirsch-Tomaten-Stockbrot-Käse-Spieße | 2/68 |
| <i>Feine Hirsch-Bratwurst (fein)</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Feine Hirsch-Bratwurst (grob)</i> | <i>3/xxx</i> |

Mufflon:

| | |
|---|--------------|
| <i>Gegrillter Muffel-Lachs</i> | <i>3/xxx</i> |
| Marokkanische Muffel-Merguez (Rind / Schaf) | 2/64 |
| Wildes Adana-Kebab vom Muffellamm | 2/67 |

Kaninchen:

| | |
|---|--------------|
| Kaninchen-Bratwurst | 1/67 |
| <i>Orangen-Honig-Spieße vom Wildkaninchen</i> | <i>3/xxx</i> |

Gams:

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| <i>Gamsrücken Medaillon vom Grill</i> | <i>3/xxx</i> |
|---------------------------------------|--------------|

Dachs:

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| <i>Dachsgulasch mit Steinpilzen</i> | <i>3/xxx</i> |
|-------------------------------------|--------------|

Sonstige:

| | |
|---|--------------|
| <i>Bärlauch-Wildbratwurst</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Wilde Weihnachts-Bratwurst</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Frankfurter wilde Ebbelwoi-Bratwurst</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Frankfurter wilde Handkäs´-Bratwurst</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Toskanische Bratwurst „Caprese“</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Römische Bratwurst nach Apicius</i> | <i>3/xxx</i> |
| Wilde Rosenkohlspeie | 2/63 |
| Wildbratwurst mit Maronen | 1/66 |

Wilde Beilagen vom Grill

| | |
|--|--------------|
| Bohnen-Röllchen / Speck-Bohnen | 1/137 |
| Gefüllte Champignons mit Wildschinken | 1/136 |
| <i>Gegrillte Pfirsische</i> | <i>3/xxx</i> |
| Gegrillte Tomaten | 1/136 |
| Gegrillter Rosmarin-Spiralkartoffel | 2/69 |
| Pflaumen (oder Datteln) im Speckmantel | 1/135 |
| Spargel im Speckmantel | 1/135 |

Wilde Butterspezialitäten zu Grillfleisch

| | |
|---------------------------|--------------|
| Bärlauchbutter | 2/70 |
| „Café de Paris“ Butter | 2/74 |
| Maiwipfel-Butter | 2/70 |
| Orangen-Meerrettichbutter | 2/72 |
| Pfifferlingbutter | 2/71 |
| Preiselbeersahne | 2/72 |
| <i>Schlehenbutter</i> | <i>3/xxx</i> |
| Steinpilzbutter | 2/71 |
| Wildkräuterbutter | 2/73 |
| Zitronen-Senf-Butter | 2/72 |
| Zwiebel-Speck-Butter | 2/73 |

Wilde Burger, Imbiss, Snacks, Finger Food & Co.

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| <i>Damwild- / Wildschwein Döner</i> | <i>3/xxx</i> |
|-------------------------------------|--------------|

| | |
|---|-------|
| <i>Sehr deftige Bärlauch-Chips</i> | 3/xxx |
| <i>Überbackenes Jägertoast</i> | 3/xxx |
| <i>Wildschwein-Zwiebelkuchen-Muffin</i> | 3/xxx |
| <i>Wilde Party-Brezel</i> | 3/xxx |
| <i>Kaninchen-Nuggets</i> | 3/xxx |
| <i>Reh-Burger mit Cheddar</i> | 3/xxx |
| Pulled Wildschwein Burger | 1/68 |
| Arnulfs Wildschwein-Burger | 1/69 |
| Einfache Knoblauch-Soße | 1/70 |
| Griechischer Wildschwein-Hot Dog | 1/70 |
| Gefüllte „Wildbombe“ (mit Babybel) | 2/78 |
| Griebenschmalz vom Wildschwein | 2/78 |
| Wilde Frikadellen | 2/78 |
| (Kalter) Wildschweinbraten mit Frankfurter Grüne Soße | 2/79 |
| Arnulfs wildes Mettbrötchen | 2/80 |
| Jägerbrötchen | 2/80 |
| Pizzabrötchen mit Wildsalami und Feigen | 2/82 |
| Rehschinken-Giersch-Blätterteig-Hörnchen | 2/82 |
| <i>Spargel im Blätterteig, Cheddar und Wildschinken</i> | 3/xxx |
| <i>Reh-Wiener im Brezelmantel</i> | 3/xxx |

Wilde Blätterteig-Party-Snacks

| | |
|--|------|
| Allerlei leckere Blätterteig-Snacks | 2/83 |
| Variante „Australische-Speck-Ei-Füllung“ | 2/84 |
| Variante „Bärlauch / Ricotta-Füllung“ | 2/85 |
| Variante „Elsässer-Füllung“ | 2/84 |
| Variante „Griechische-Füllung“ | 2/84 |
| Variante „Hackfleisch / Feta-Füllung“ | 2/85 |
| Variante „Schinken / Speck / Spinat-Füllung“ | 2/85 |
| Variante „Waldpilz-Zwiebel-Füllung“ | 2/84 |
| Variante „Wiener-Füllung“ | 2/85 |
| Variante „Wildbratwurst-Füllung“ | 2/85 |
| Variante „Wildhack-Füllung“ | 2/84 |
| Variante „Wildsalami-Füllung“ | 2/84 |
| Variante „Wildschinken-Füllung“ | 2/84 |

Wilde Pasta

| | |
|--|-------|
| <i>Cannelloni mit Hirschhack</i> | 3/xxx |
| Kassspatzn mit krossem Wildschweinschinken | 2/77 |
| Makkaroni-Auflauf mit Rehhack | 2/75 |
| Reh-Lasagne | 1/74 |
| Reh-Violi | 1/42 |
| Spaghetti Carbonara mit Wildschwein | 1/71 |
| Spitzkohl-Wildschwein-Lasagne | 2/76 |
| Tagliatelle mit Wildschweinhack und Pilzen | 1/72 |
| <i>Rigatoni mit weißer Wildschwein-Bolognese</i> | 3/xxx |

Wilde Pizza, Flamm- & Pfannkuchen, Quiches, Fladen & Wrap

Pizza:

| | |
|---|------|
| Mufflon-Pizza mit Pfifferlingen und Wildsalami | 1/74 |
| Wilde Burger-Pizza | 2/81 |
| Wildschwein-Pizza mit Spargel, Kräuterseitlingen und Salami | 1/75 |

Flammkuchen:

| | |
|---|------|
| Flammkuchen mit Muffelsalami, roten Zwiebel & Bärlauch | 2/87 |
| Flammkuchen mit viererlei Pilzen & Bärlauch | 2/89 |
| Flammkuchen mit Wildschweinhack, Tomaten & Mozzarella | 2/89 |
| Flammkuchen mit Wildschweinschinken, Ziegenkäse & rote Zwiebeln | 2/89 |
| Hirsch Flammkuchen | 1/75 |
| Wildschwein Flammkuchen | 1/75 |

Pfannkuchen:

| | |
|--|------|
| Pfannkuchen „Hubertus“ mit Muffel-Salami & Kräuterseitlingen | 2/87 |
| Pfannkuchen „Jäger Art“ mit Hirsch- & Wildschweinschinken, Steinpilzen & Pfifferlingen | 2/86 |
| Würziger Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung | 2/88 |

Fladen / Wrap:

| | |
|---|-------|
| <i>Bärlauch-Schmandfladen mit Wildschweinschinken</i> | 3/xxx |
| <i>Bärlauchfladen mit Wildschweinsalami</i> | 3/xxx |
| Reh-Warp | 2/91 |

Quiches:

| | |
|---|-------|
| <i>Klassische Quiche Lorraine mit Wildspeck</i> | 3/xxx |
| Wildschwein-Quiche mit Pfifferlingen und grünen Spargel | 1/34 |

Sonstige:

| | |
|----------------------------------|-------|
| Italienische Wildschwein Calzone | 2/90 |
| <i>Wild-Fondue</i> | 3/xxx |

Wild im „Asia-Style“

Wildschwein:

| | |
|--|-------|
| <i>Aus dem Wok: Wildschwein mit Zwiebeln und Paprika</i> | 3/xxx |
| Thai-Curry vom Wildschwein | 1/76 |
| Brokkoli meets Wildschwein | 2/92 |
| Wildschwein-Sushi | 2/94 |

Reh:

| | |
|--|-------|
| Bambi Goreng | 1/77 |
| <i>Indisches Butter Chicken – äh – Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Mongolischer Damwildrücken</i> | 3/xxx |
| Reh-Sushi | 2/94 |

Hirsch:

| | |
|---------------------------------|-------|
| Glasnudelsalat mit Hirsch-Chips | 2/112 |
| <i>Hirsch „Szechuan Art“</i> | 3/xxx |
| Hirsch Sushi | 2/93 |

Sonstige:

| | |
|----------------------------------|------|
| Entenbrust mit gebratenen Nudeln | 2/59 |
| Wilde Frühlingsrollen | 92/5 |

Wilde Vorspeisen (ohne Suppen)

| | |
|---|-----------|
| <i>Canapee: Hackbällchen vom Hirsch</i> | 3/xxx |
| <i>Canapee: Roastbeef vom Reh</i> | 3/xxx |
| Carpaccio vom Hirsch | 2/97 |
| Carpaccio vom Reh | 1/79 |
| <i>Carpaccio vom Mufflon</i> | 3/xxx |
| Rehgout Fin | 1/80 2/96 |

| | |
|---------------------------------|-------|
| Spargelsalat auf Wild-Carpaccio | 2/97 |
| <i>Tatar vom Hirschfilet</i> | 3/xxx |
| Tatar vom Rehfilet | 1/79 |

Wilde Suppen & Eintöpfe

| | |
|--|-----------|
| „Klare Wildsuppe“ mit Sherry | 1/84 |
| Deftiger Weißkohleintopf mit Wildhackfleisch | 2/99 |
| Die Grundlage vieler Gerichte: der Wildfonds | 1/81 2/98 |
| „Schneller“ Wildfonds (Wildfonds für „faule“) | 1/82 2/98 |
| <i>Eintopf mit Wildwurst, Pfifferlinen und Gnocchi</i> | 3/xxx |
| Feine Fasanen-Suppe | 2/104 |
| <i>Griechischer Kritharaki-Wildschwein-Topf</i> | 3/xxx |
| <i>Hirschsuppe „Arnulf“</i> | 3/xxx |
| Irish Stew vom Muffel-Lamm | 2/101 |
| <i>Klare Gamssuppe</i> | 3/xxx |
| <i>Koreanischer Chinakohltopf mit Muffelhack</i> | 3/xxx |
| Maronen-Suppe mit Portwein | 2/100 |
| <i>Schaschliktopf vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Spargelcremesuppe mit Rehhack-Klößchen | 2/102 |
| Waldpilzsuppe | 1/82 |
| Wilde Gemüsesuppe | 2/99 |
| Wilde Weißwein-Käse-Lauch-Suppe | 2/100 |
| <i>Wilder „Gaisburger Marsch“ mit Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Wilder Bohneneintopf | 2/103 |
| Wildschwein-Gulaschsuppe | 1/83 |
| <i>Wildschweinhack-Tomatensuppe</i> | 3/xxx |

Wilde Suppeneinlagen

| | |
|---|-------|
| Bärlauch-Nockerl | 2/105 |
| Lungauer Kasknödel mit Wildspeck / Wildschinken | 1/84 |
| Maultaschen mit Wildfüllung | 2/105 |
| Steinpilz-Nockerl | 2/106 |
| <i>Wilde Markklößchen</i> | 3/xxx |
| Wildeberknödel | 1/85 |
| Wildeber-Spätzle | 2/106 |

Wilde Farce, Pasteten, Terrinen, Pies, Pâté und Co.

| | |
|--|-------|
| <i>(Stein-)Pilzfarce</i> | 3/xxx |
| „Pastete“ oder „Terrine“ – was macht den Unterschied ? | 2/107 |
| Englischer Wildschwein Pie | 12/09 |
| Grundrezept „Wildfarce“, „Wildbrät“ und „Wild-Nockerl“ | 2/107 |
| Wilde Calzone | 2/90 |
| Wilde Elsässer Fleischtorte | 2/110 |

Soßen, Senf, Dips & Co.

| | |
|--|-------|
| Soßen: | |
| <i>Praxistipp 1: Soße ist zu fettig</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 2: Soße ist versalzen</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 3: Soße ist zu scharf</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 4: Soße ist zu fad</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 5: Soße ist angebrannt</i> | 3/xxx |
| <i>Barbecue-Whiskey Soße</i> | 3/xxx |

| | |
|---|-------|
| <i>Bärlauch Tzaziki</i> | 3/xxx |
| Burger- & Grillsoße „Tatar“ | 2/143 |
| <i>Crème fraîche selber gemacht</i> | 3/xxx |
| <i>Cumberlandsoße</i> | 3/xxx |
| Einfache Knoblauch-Soße | 1/70 |
| Frankfurter Grüne Soße | 1/88 |
| Fruchtige Wildsoße | 1/86 |
| <i>Grüne Pfeffersoße</i> | 3/xxx |
| <i>Leckere dunkle Bratensoße</i> | 3/xxx |
| Maronen-Soße | 2/143 |
| <i>Mexikanische Guacomole (Avocado)</i> | 3/xxx |
| Pfeffer-Orangen Soße | 1/87 |
| <i>Schmand selber gemacht</i> | 3/xxx |
| Schnelle Zwiebel-Speck-Soße | 2/144 |
| <i>Soße „Szechuan Art“</i> | 3/xxx |
| <i>Sour Crème selber gemacht</i> | 3/xxx |
| <i>Specksoße vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Thousand-Island-Dressing</i> | 3/xxx |
| <i>Schnelle und einfache Zwiebel-Sahne-Soße</i> | 3/xxx |
| Wild-Burger-Soße | 1/86 |

Senf:

| | |
|-----------------------------|-------|
| <i>Bärlauch-Senf</i> | 3/xxx |
| <i>Fruchtiger Apfelsenf</i> | 3/xxx |
| Preiselbeer-Senf | 1/87 |

Toppings:

| | |
|----------------------------------|-------|
| „Pesto rosso“-Kruste als Topping | 2/142 |
| Bärlauch-Kruste als Topping | 2/142 |
| Balsamico-Zwiebeln als Topping | 2/136 |

Dips:

| | |
|---------------------|-------|
| <i>Bärlauch-Dip</i> | 3/xxx |
|---------------------|-------|

Wilde „innere“ Werte

| | |
|-------------------------------|-------|
| <i>Das „Kleine Jagdrecht“</i> | 3/xxx |
| Hirschleber „Berliner Art“ | 2/129 |
| Wildleberknödel | 1/85 |

Teige für Buns, Brot, Pizza, Fladen, Brötchen & Co.

| | |
|-------------------------------|------------|
| Burger-Brötchen (Buns) | 1/89 3/xxx |
| Calzone-Teig | 2/140 |
| Dinkelbrötchen | 1/91 |
| Einfacher Pizzateig | 1/91 |
| Elsässer Flammkuchenteig | 1/92 2/141 |
| <i>Gezogener Strudelteig</i> | 3/xxx |
| Hot Dog Buns | 1/90 |
| <i>Indisches Naan-Brot</i> | 3/xxx |
| Maultaschen-Teig | 2/140 |
| Stockbrot-Teig | 2/140 |
| Tortilla-Teig | 2/140 |
| Türkisches Fladenbrot | 2/139 |
| Teig Brezel bzw. Laugengebäck | 3/xxx |

Gewürze & Salze

| | |
|---------------------------|-------------|
| <i>Bärlauch-Salz</i> | 3/xxx |
| Grillgewürz „Magic Dust“ | 2/156 3/xxx |
| Maiwipfel-Salz | 2/114 3/xxx |
| <i>Rotwein-Gewürzsalz</i> | 3/xxx |
| Wildgewürz selbstgemacht | 1/149 3/xxx |

Marinaden & Beizen

| | |
|----------------------------------|------------|
| Asiatische Marinade | 1/78 |
| BBQ Marinade | 2/145 |
| Bier-Grill-Marinade | 1/96 |
| Bier-Senf Marinade | 1/95 |
| Chili-Honig Marinade | 1/95 |
| Cocos-Curry Marinade | 1/76 |
| Grillmarinade (klassisch) | 1/94 2/145 |
| Joghurt Minze Limetten Marinade | 2/146 |
| Knoblauch-Paprika Marinade | 2/146 |
| Kräuter Marinade | 1/94 |
| Kräuter-Zwiebel Marinade | 1/95 |
| Milde Wildbeize | 1/93 |
| Öl-Sherry Marinade | 1/94 |
| <i>Orangen-Honig-Marinade</i> | 3/xxx |
| Rotwein-Marinade | 1/94 |
| Scharfe Grillmarinade | 1/97 |
| Thüringer Marinade | 1/97 |
| Wildfleisch-Marinade | 2/146 |
| Zitronen-Orangen-Ingwer Marinade | 1/78 |

Salate - mit bzw. zum Wild

| | |
|---|-------|
| Antjes Wildfleisch-Salat | 1/100 |
| <i>Bärlauch-Eiersalat (ohne Mayonnaise)</i> | 3/xxx |
| Edler Feldsalat mal anders | 1/98 |
| Glasnudelsalat mit Hirsch-Chips | 2/112 |
| Pilz-Salat | 2/111 |
| Rosenkohlsalat mit Wildschwein-Croûtons | 2/111 |
| Salat mit gebratenen Rehrücken | 1/99 |
| Wilder Burger Salat | 2/81 |

Leckeres von der Wiese und aus dem Wald

| | |
|---------------------------------------|-------|
| <i>Bärlauch-Öl</i> | 3/xxx |
| Bärlauch-Pesto | 2/118 |
| <i>Bärlauch-Salz</i> | 3/xxx |
| Baumgemüse und Baumsalate | 2/113 |
| Giersch-Spinat | 2/119 |
| Gutes aus leckeren Wildkräutern | 2/115 |
| <i>Holler-(Hollunderblüten) Sirup</i> | 3/xxx |
| <i>Leckeres aus Bärlauch</i> | 3/xxx |
| Löwenzahnsalat | 2/119 |
| Maiwipfel-Pesto | 2/115 |
| Maiwipfel-Salz | 2/114 |
| Wichtiges über Bärlauch | 2/115 |

Süßer Nachtisch / Dessert

| | |
|--|--------------|
| Ausgebackene Apfelküchle | 1/140 |
| Birnen im Mandel-Schokoladen-Mantel | 1/138 |
| Bratäpfel mit Rumrosinen | 2/147 |
| Cremiger Waldbeeren-Nachtisch | 2/148 |
| Das „Alpen-Marzipan“: Lungauer Rahmkoch | 1/139 |
| <i>Maiwipfel-„Pralinen“</i> | <i>3/xxx</i> |
| Rotweinbirne | 2/149 |
| <i>Witziger Nachtisch: Wildschwein-Muffins</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Schlehen-„Pralinen“</i> | <i>3/xxx</i> |

Leckeres aus Waldfrüchten

Aufstriche und Kompott

| | |
|----------------------------|--------------|
| <i>Brombeermarmelade</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Hagebuttenmarmelade</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Heidelbeermarmelade</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Holundergelee</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Preiselbeerkompott</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Schlehengelee</i> | <i>3/xxx</i> |

Eis und Sorbet

| | |
|---|--------------|
| Tipps zur Eiszubereitung ohne Eismaschine | 2/150 |
| <i>Brombeer-Eis</i> | <i>3/xxx</i> |
| Cremiges Waldmeister-Eis | 2/154 |
| Einfaches Himbeer-Sorbet | 2/151 |
| <i>Einfaches Preiselbeer-Eis</i> | <i>3/xxx</i> |
| Einfaches Waldfrucht-Sorbet | 2/151 |
| Maiwipfel-(Fichtenspitzen)-Eis | 2/153 |
| Maronen-(Kastanien)-Eis | 2/153 |
| Pfifferling-Eis | 2/152 |
| Steinpilz-Eis | 2/152 |
| <i>Schlehen-Eis</i> | <i>3/xxx</i> |

Wein / Schnapps

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Heidelbeer Limes (37,5 %) | 1/143 |
| <i>Heidelbeer-Wein (24%)</i> | <i>3/xxx</i> |
| Himbeer Limes (37,5 %) | 1/143 |
| <i>Holler-(Hollunderblüten) Sirup</i> | <i>3/xxx</i> |
| Köpperner Waldwipfel-Schnaps (38%) | 2/155 |
| <i>Lärchen--Schnaps (38%)</i> | <i>3/xxx</i> |
| Lungauer Honigschnaps (38 %) | 1/142 |
| Lungauer Zirbenschnaps (38 %) | 1/141 |
| Orangcello (37,5%) | 1/144 |
| <i>Pfifferling--Schnaps (38%)</i> | <i>3/xxx</i> |
| Schlehen-Zauber (32 %) | 1/142 |
| <i>Steinpilz-Schnaps (38%)</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Fichten--Schnaps (38%)</i> | <i>3/xxx</i> |
| <i>Waldmeister--Schnaps (38%)</i> | <i>3/xxx</i> |

Wilde Schinken - quer durch den Wald

| | |
|---------------|-------|
| Wild räuchern | 1/148 |
|---------------|-------|

Wildschwein:

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Geräucherte Wildschweinlende | 1/105 |
| Kochschinken von der Wildschwein-Nuss | 1/109 |
| Wildschwein Pastrami | 1/110 |

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Wildschweinschinken aus der Keule | 1/101 |
| Wildschweinschinken aus der Nuss | 1/102 |
| Wildschweinschinken vom Rücken | 1/103 |
| Wildschweinschinken „Coppa“ | 2/120 |

Reh:

| | |
|---|-------|
| Gebeizter (roher) Balsamico Reh-Rücken | 1/108 |
| <i>Gelbwurst vom Reh</i> | 3/xxx |
| Geräucherte Reh-Lende | 1/105 |
| Kochschinken aus der Reh-Nuss | 1/107 |
| <i>Pastrami vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Räucherschinken aus der Reh-Nuss</i> | 3/xxx |
| Rehschinken aus der Keule | 1/104 |

Hirsch:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Hirschkeulen-Pastrami | 2/121 |
| Hirschschnitten aus der Keule | 1/103 |

Gams:

| | |
|----------------------------------|-------|
| <i>Gamsschinken aus der Nuss</i> | 3/xxx |
|----------------------------------|-------|

Mufflon:

| | |
|------------------------------|-------|
| Muffelschinken aus der Keule | 1/106 |
|------------------------------|-------|

Ente

| | |
|------------------------|-------|
| Geräucherte Entenbrust | 1/107 |
|------------------------|-------|

Kaninchen:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Geräuchertes Kaninchenfilet | 1/110 |
|-----------------------------|-------|

Praxistipps zum Thema Würsten

| | |
|---|-------------|
| <i>Tipps zum Thema Koch- / bzw. Brühwurst</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 1: Brühzeiten von Wurst</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 2: Wurst im Glas richtig einkochen</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 3: Gewürzmantel für Wurst</i> | 2/123 3/xxx |
| <i>Praxistipp 4: Wie viel Wild muss in Wildwurst sein ?</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 5: Wurst richtig ummanteln</i> | 3/xxx |
| <i>Praxistipp 6: richtig lufttrocknen</i> | 3/xxx |

Wilde Wurst - quer durch den Wald

Wildschwein:

| | |
|--|-------|
| <i>Debrezinerwurst vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Gelbwurst vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| <i>Luftgetrocknete Fenchel-Salami vom Wiesenwühler</i> | 3/xxx |
| <i>Luftgetrocknete Salami vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Pfälzer Saumagen vom Wildschwein</i> | 3/xxx |
| Wilde Brettsalami vom Wildschwein | 2/126 |
| Wildschwein Fleischkäse | 1/122 |
| Wildschwein-Knacker | 1/116 |
| <i>Wildschwein-Krakauer</i> | 3/xxx |
| Wildschwein-Salami | 1/113 |
| Wildschwein-Sülze (Glaswurst) | 1/111 |

Reh:

| | |
|--|-------|
| <i>Fleischkäse vom Rehbock</i> | 3/xxx |
| <i>Gelbwurst vom Reh</i> | 3/xxx |
| <i>Hüttensalami / Kochsalami vom Reh</i> | 3/xxx |

| | |
|-------------------------------|-------------|
| <i>Pfefferbeisser vom Reh</i> | 3/xxx |
| Reh-Knacker | 1/114 |
| Reh-Wiener / Wiener Würstchen | 2/124 3/xxx |
| <i>Bierwurst vom Reh</i> | 3/xxx |

Hirsch:

| | |
|--|-------|
| Bockwurst vom Hirsch | 2/123 |
| <i>Hirsch Corned Beef (Glaswurst)</i> | 3/xxx |
| Hirsch-Knacker | 1/112 |
| Hirsch-Landjäger | 1/115 |
| <i>Hirschsalami geräuchert</i> | 3/xxx |
| <i>Hirschsalami ungarischer Art</i> | 3/xxx |
| <i>Rohpolnische Bauernbratwurst vom Hirsch</i> | 3/xxx |
| Steinpilz-Leberwurst vom Hirsch (Glaswurst) | 2/127 |
| <i>Feine Hirsch-Bratwurst (fein)</i> | 3/xxx |
| <i>Feine Hirsch-Bratwurst (grob)</i> | 3/xxx |

Mufflon:

| | |
|-------------------|-------|
| Muffelwild-Salami | 1/117 |
|-------------------|-------|

Gams:

| | |
|--|-------|
| <i>Gams-Wurzen</i> | 3/xxx |
| <i>Geräucherte Salami</i> | 3/xxx |
| <i>Pongauer Hüttenwurst von der Gams</i> | 3/xxx |

Dachs:

| | |
|------------------------------|-------|
| <i>Kaminwurzen vom Dachs</i> | 3/xxx |
|------------------------------|-------|

Sonsige Wildwürste:

| | |
|--|-------|
| <i>Gekochte Zwiebelmettwurst (Glaswurst)</i> | 3/xxx |
| <i>Geräucherte Bauernbratwurst von verschiedenen Wildabschnitten</i> | 3/xxx |
| Wilde Hausmacher Weißwurst | 1/118 |
| Wilde Pfefferbeißer | 2/122 |
| Wilde Salami-Pralinen (luftgetrocknet) | 2/128 |
| Wildfleisch Corned Beef (Glaswurst) | 1/119 |
| Wild-Fleischwurst / Lyoner | 2/125 |
| <i>Klassische Bierwurst im Kunstdarm</i> | 3/xxx |

Heimische Speisepilze

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| <i>Pilze richtig sammeln</i> | 3/xxx |
| Übersicht der heimischen Speisepilze | 1/145 3/xxx |
| <i>Pilzvergiftung: Was ist zu tun</i> | 3/xxx |
| <i>Liste der Gift-Notrufzentralen</i> | 3/xxx |

„DIES“ und „DAS“ – Tipps & Tricks rund ums Thema „Wild“

| | |
|---|-------------|
| <i>Brühzeiten von Wurst</i> | 3/xxx |
| Christian Schmidt, der Jäger unseres Vertrauens | 1/151 2/157 |
| Die richtige Kerntemperatur | 1/147 |
| Direkt vom Jäger im Taunus | 1/150 |
| Gewürzmantel für Wurst | 2/123 |
| Grillgewürz „ <i>Magic Dust</i> “ selber machen | 2/156 |
| Kurzbraten & Grillen | 1/148 |
| <i>Panko selber machen</i> | 3/xxx |
| Pfiffige Panade für Wildschnitzel / -kotelett | 2/156 |
| Praxistipp: Garprobe | 2/157 |
| <i>Richtiges Panieren</i> | 3/xxx |
| <i>Richtiges schmoren</i> | 3/xxx |

| | |
|--|-------|
| <i>Was ist der Unterschied zwischen Panko und Paniermehl ?</i> | 3/xxx |
| Welche Garstufen gibt es beim Wildbret ? | 1/146 |
| Welche Garzeiten gibt es beim Wildbret ? | 1/146 |
| Wild räuchern | 1/148 |
| Wild spicken | 1/148 |
| Wildgewürz | 1/149 |
| Wildgewürz selbstgemacht | 1/149 |
| Wo Wildbret kaufen ? | 1/150 |
| <i>Wurst im Glas richtig einkochen</i> | 3/xxx |

Wilde Ausflugstipps & Fotosafari

| | |
|--|-------|
| Wildpark „Alte Fasanerie“ Hanau | 2/159 |
| <i>Wildpark „Daun“ (Eifel)</i> | 3/xxx |
| Wildpark „Donsbach“ (Dillenburg) | 2/161 |
| Wildpark „Edersee“ mit Greifvogelschau | 2/160 |
| Wildpark „Weilburg“ | 2/158 |
| <i>Wildpark „Hoher Meißner“</i> | 3/xxx |

Epilog

| | | | |
|--|-------|-------|-------|
| Arnulfs Wildereien im Internet: unsere Homepages | 1/152 | 2/162 | 3/xxx |
| QR-Codes der Homepages | 1/152 | 2/162 | 3/xxx |
| Bild-Nachweis | 1/152 | 2/170 | 3/xxx |
| Suchen & Finden (Register) | 1/157 | 2/166 | 3/xxx |
| Papier, Druck & Bindung | 1/160 | 2/170 | 3/xxx |
