

Inhaltsverzeichnis

Prolog	2
Zu dieser „wilden“ Rezept-Sammlung.....	2
Inhaltsverzeichnis	4
Wissenswertes über Wildfleisch	8
Was ist „Wild“ ?	8
Warum sollte man Wildfleisch essen ?	8
Die Nährwerttabelle.....	9
Ist Wildfleisch „Bio“ ?.....	9
Wildessen ist aktiver Umweltschutz – (k)ein Widerspruch ?.....	9
Jagd dient dem Artenschutz.....	10
Wir brauchen gesunde Wälder.....	10
Wann hat was Saison ?	11
Welche Wildarten gibt es ?	11
Was bedeutet beim Wild „Hautgout“?	11
Wie lange ist Wildfleisch haltbar ?	12
Wie lange kann Wildfleisch eingefroren werden?	12
Wie taut man Wildfleisch richtig auf ?	13
Das „Geheimnis“ der richtigen Gewürze.....	13
Was ist die „goldene Regel“ bei der Wildzubereitung ?	13
Wildfleisch einlegen? Buttermilch ? Oder Marinade ?	14
Vom Lebewesen zum Lebensmittel	15
Die „grobe“ Zerlegung	16
Die „feine“ Zerlegung.....	16
Zerwirken / Zerteilen einer Wildkeule.....	17
Welches Wildbret eignet sich wofür ?	18
Tipps und Tricks bei der Zubereitung.....	19
Wildschwein	20
Fleischstücke vom Schwarzwild.....	20
Wildschweinkeule klassisch 📷.....	21
Wildschwein-Rücken klassisch 📷.....	22
Wildschwein Cordon Blue	22
Wildschwein Fleischkäse 📷.....	23
Wildschwein Pfeffer-Sahne Schnitzel	24
Griechisches Wildschwein im Blätterteig 📷.....	25
Strammer Max mit Wildschwein-Salami 📷.....	25
Gefüllte Paprika bzw. Zucchini mit Wildschwein-Hack 📷.....	26
Elsässer Baeckeofe vom Wildschwein 📷.....	27
Wildschwein Schichtgyros 📷.....	28
Römische Wildschweinkeule nach Apicius	29
Wildschweinrippen aus dem Ofen 📷.....	30
Shepherd’s Pie mit Wildschwein 📷.....	31
Wirsing - gefüllt mit Wildschweinhack 📷.....	32
Holgers Wildschwein-Gulasch 📷.....	33
Wildschwein-Quiche mit Pfifferlingen und grünen Spargel 📷.....	34
Wildschwein Bierhaxe	35
Saltimbocca vom Wildschwein.....	36
Rehwild	37
Fleischstücke vom Rehwild.....	37
Rehkeule klassisch 📷.....	38
Kurzgebratene Reh-Lende auf Pilzbett 📷.....	39
Flambiertes Reh-Geschnetzeltes „Stroganoff“ 📷.....	40
Rehrücken-Filets in Pfeffersoße.....	41
„Piccata Milanese“ vom Reh 📷.....	42
Fränkisches Reh-Schäufele	43
Reh-Violi 📷.....	44
Hirsch	45
Fleischstücke vom Rotwild.....	45

Holgers Hirsch-Gulasch ☞	46
Klassischer Hirschbraten ☞	48
Hirschroulade ☞	49
Mufflon (Wildschaf)	50
Braten aus der Mufflon-Keule ☞	50
Muffel-Ragout ☞	51
Hase & Kaninchen	52
Fleischstücke vom Hasen	52
Fleischstücke vom Kaninchen	52
Kaninchenkeule geschmort ☞	53
Kaninchen Roulade ☞	54
Kaninchenrücken auf Orangensoße ☞	55
Kaninchenrücken im Crêpes Mantel	56
Wildgeflügel / Federwild	57
Die Wildente	57
Fleischstücke vom der Wild-Ente	57
Entenbrust in Pfeffer-Cognac Soße ☞	58
Gebratene Ente aus der Röhre ☞	59
Wildes für den Grill-Rost	60
Wildschwein-Bratwurst ☞	60
Gegrillter Wildschweinerücken ☞	61
Wildschwein Ćevapčići ☞	61
Wildspieße für den Grill ☞	62
Reh-Steaks aus der Keule ☞	62
Hirschrücken Medaillon vom Grill ☞	63
Rehrücken Roulade (Räubersteak) ☞	64
Gegrillte Sparerips vom Wildschwein ☞	65
Wildbratwurst mit Maronen ☞	66
Reh-Gemüse-Spieß vom Grill ☞	66
Wildschweinerücken Medaillon vom Grill ☞	67
Kaninchen-Bratwurst ☞	67
Wilde Burger & Co.	68
Pulled Wildschwein Burger ☞	68
Arnulfs Wildschwein-Burger ☞	69
Griechischer Wildschwein-Hot Dog ☞	70
Einfache Knoblauch-Soße ☞	70
Wilde Pasta	71
Spaghetti Carbonara mit Wildschwein ☞	71
Tagliatelle mit Wildschweinhack und Pilzen ☞	72
Wild Lasagne ☞	73
Wilde Pizza und Flammkuchen	74
Mufflon-Pizza mit Pfifferlingen und Wildsalami ☞	74
Wildschwein-Pizza mit Spargel, Kräuterseitlingen und Salami ☞	74
Wildschwein Flammkuchen ☞	75
Hirsch Flammkuchen ☞	75
Wild im „Asia-Style“	76
Thai-Curry vom Wildschwein ☞	76
Bambi Goreng ☞	77
Asiatische Marinade	78
Zitronen-Orangen-Ingwer Marinade	78
Wilde Vorspeisen (ohne Suppen)	79
Carpaccio vom Reh ☞	79
Tatar vom Rehfilet ☞	79
Rehgout Fin ☞	80
Wilde Suppen	81
Die Grundlage vieler Gerichte: der Wildfonds ☞	81
„Schneller“ Wildfonds	82
Waldpilzsuppe ☞	82
Wildschwein-Gulaschsuppe ☞	83
„Klare Wildsuppe“ mit Sherry ☞	84
Suppeneinlage: Lungauer Kasknödel mit Wildspeck / Wildschinken ☞	84

Suppeneinlage: Wildleberknödel ☒	85
Soßen, Senf & Co.	86
Wild-Burger-Soße ☒	86
Fruchtige Wildsoße ☒	86
Pfeffer-Orangen Soße ☒	87
Preiselbeer-Senf ☒	87
Frankfurter Grüne Soße ☒	88
Teig, Buns, Brötchen & Co.	89
Burger-Brötchen (Buns) ☒	89
Hot Dog Buns ☒	90
Einfacher Pizzateig ☒	91
Dinkelbrötchen ☒	91
Elsässer Flammkuchenteig ☒	92
Marinaden & Beizen	93
Milde Wildbeize	93
Grillmarinade (klassisch)	94
Kräuter Marinade	94
Rotwein-Marinade	94
Öl-Sherry Marinade	94
Kräuter-Zwiebel Marinade	95
Chili-Honig Marinade	95
Bier-Senf Marinade	95
Bier-Grill-Marinade	96
Grill-Marinade	96
Thüringer Marinade	97
Scharfe Grillmarinade	97
Salate - mit bzw. zum Wild	98
Edler Feldsalat mal anders ☒	98
Salat mit gebratenen Rehrücken ☒	99
Antjes Wildfleisch-Salat ☒	100
Wilde Schinken - quer durch den Wald	101
Wildschweinschinken aus der Keule ☒	101
Wildschweinschinken aus der Nuss ☒	102
Wildschweinschinken vom Rücken ☒	103
Hirschschinken aus der Keule ☒	103
Rehschinken aus der Keule ☒	104
Geräucherte Wildschweine-Lende ☒	105
Geräucherte Reh-Lende ☒	105
Muffelschinken aus der Keule ☒	106
Geräucherte Entenbrust ☒	107
Kochschinken aus der Reh-Nuss ☒	107
Gebeizter (roher) Balsamico Reh-Rücken ☒	108
Kochschinken von der Wildschwein-Nuss	109
Wildschwein Pastrami	110
Geräuchertes Kaninchenfilet ☒	110
Wilde Wurst - quer durch den Wald	111
Wildschwein-Sülze ☒	111
Hirsch-Knacker ☒	112
Wildschwein-Salami ☒	113
Reh-Knacker ☒	114
Hirsch-Landjäger ☒	115
Wildschwein-Knacker ☒	116
Muffelwild-Salami ☒	117
Wilde Hausmacher Weißwurst ☒	118
Wildfleisch Corned Beef ☒	119
...und zum Wild passt immer (Beilagen)	120
Wildfleisch und seine Begleiter	120
Butter-Pfifferlinge ☒	121
Butter-Steinpilze ☒	122
Butter-Champignons ☒	123
Gebratener Kräuter-Seitling ☒	124

Schupfnudeln ☞	125
Semmelknödel ☞	125
Omas Spätzle ☞	126
Rosmarin-Kartoffeln ☞	127
Klassisches Kartoffelgratin ☞	127
Kartoffelklöße / Mini-Klöße ☞	128
Brandenburger Wickelkloß ☞	129
Kartoffelkrönchen / Prinzesskartoffel	129
Herzhafte Maronenkrönchen ☞	130
Antjes Rotkraut ☞	130
Rosenkohl ☞	131
Wirsinggemüse ☞	131
Rote Balsamico-Zwiebeln ☞	132
Maronen zum Einlagern ☞	132
Glasiertes Maronengemüse ☞	133
Birne mit Mandelplättchen und Preiselbeeren ☞	133
Geschmorte Äpfel	134
Preiselbeer-Kompott ☞	134
Wilde Beilagen vom Grill	135
Spargel im Speckmantel ☞	135
Pflaumen (oder Datteln) im Speckmantel ☞	135
Gegrillte Tomaten ☞	136
Gefüllte Champignons mit Wildschinken ☞	136
Bohnen-Röllchen / Speck-Bohnen ☞	137
Süßer Nachtisch / Dessert	138
Birnen im Mandel-Schokoladen-Mantel ☞	138
Das „Alpen-Marzipan“: Lungauer Rahmkoch ☞	139
Ausgebackene Apfelkühle ☞	140
... und zum Verdauen	141
Lungauer Zirbenschnap (38 %) ☞	141
Lungauer Honigschnaps (38 %) ☞	142
Schlehen-Zauber (32 %) ☞	142
Heidelbeer Limes (37,5 %) ☞	143
Himbeer Limes (37,5 %) ☞	143
Orangcello (37,5%)	144
Heimische Speisepilze	145
DIES und DAS rund ums Thema „Wild“	146
Welche Garstufen gibt es beim Wildbret?	146
Welche Garzeiten gibt es beim Wildbret?	146
Die richtige Kerntemperatur (KT)	147
Kurzbraten & Grillen	148
Wild spicken	148
Wild räuchern	148
Wildgewürz	149
Wildgewürz selbstgemacht	149
Wo Wildbret kaufen ?	150
Direkt vom Jäger im Taunus	150
... oder bei Christian, dem Jäger unseres Vertrauens:	151
... oder einfach warten, bis die Natur für Nachwuchs gesorgt hat	151
Epilog	152
Unsere Homepages	152
Bild-Nachweis	152
... und wenn es mal ganz schnell gehen muss:	153
Achtet beim Einkaufen auf diese Zeichen	153
Platz für Notizen & eigene Rezepte	154
Register – Suchen & Finden	157
Papier, Druck & Bindung	159