

## Inhaltsverzeichnis

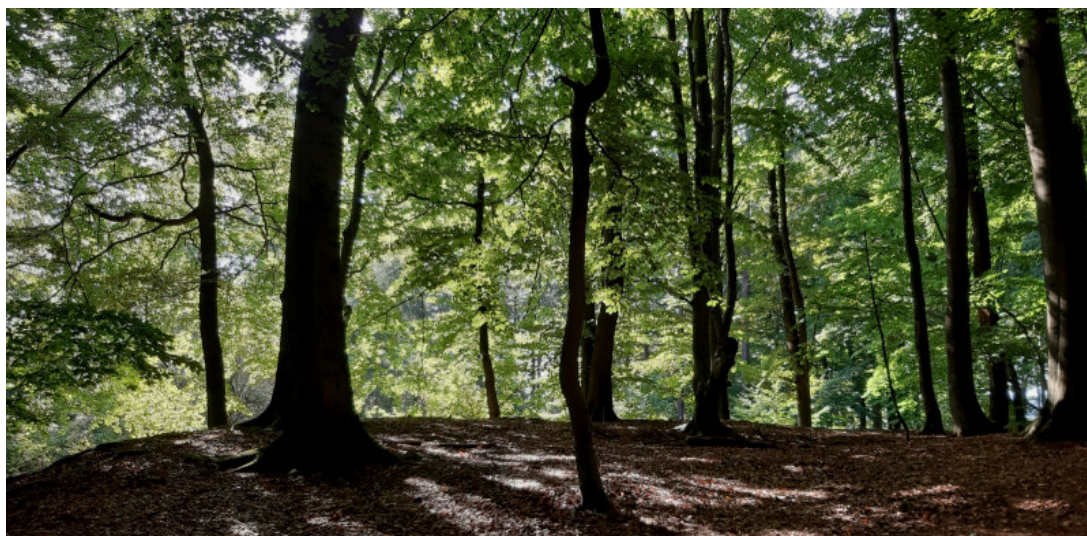
<b>Prolog</b> .....	<b>2</b>
<b>Inhaltsverzeichnis</b> .....	<b>4</b>
<b>Wissenswertes über Wildfleisch</b> .....	<b>9</b>
Die Anfänge der Jagd.....	9
Was ist eigentlich „Wild“ ?.....	10
Wildfleisch – lecker, aromatisch, ökologisch.....	10
Wo kauft man am besten Wildbret ?.....	11
Darum ist Wildfleisch aus dem Wald nicht „Bio“ ?.....	12
Mit wie viel Wildfleisch pro Person sollte man rechnen ?.....	12
<b>Die Qualitätsfaktoren beim Wildbret</b> .....	<b>13</b>
Qualitätsfaktor Alter.....	13
Qualitätsfaktor Fleischreife.....	13
Qualitätsfaktor Lagerung.....	14
Qualität die man sieht und schmeckt.....	14
Qualitätsfaktor Zubereitung.....	15
Wann hat was Saison (Schonzeiten) ?.....	15
<b>Sous vide und Wild – verträgt sich das ?</b> .....	<b>16</b>
Wie funktioniert „Sous vide“ ?.....	16
Sous vide - Gartabelle.....	17
<b>Wildschwein</b> .....	<b>18</b>
Fleischstücke vom Schwarzwild.....	18
Wildschwein Bierhaxe 📷.....	19
Wildschwein Cordon Blue 📷.....	19
Ofen-Schaschlik vom Wildschwein 📷.....	20
Wildschweinerücken mit einer Speck- / Meerrettichkruste 📷.....	21
Fränkisches Wildschwein-Schäufele 📷.....	22
Wildschweinerücken mit einer „Pesto rosso“-Kruste 📷.....	22
Wilde Schicht-Roulade aus dem Backofen 📷.....	23
Wildschweinbraten mit Meerrettichsoße 📷.....	24
Ofenkäse im Wildschweinnest 📷.....	25
Mexikanischer Burrito mit gebratenen Wildschweinstreifen 📷.....	26
Pfannengyros vom Wildschwein 📷.....	27
Griechische gefüllte Wildschwein Bifteki 📷.....	27
Wildschwein Roulade 📷.....	28
„Chili con Carne“ vom Wildschwein 📷.....	28
Grüner Spargel mit Wildschwein-Nussschinken 📷.....	29
Wildschweinerücken mit einer Bärlauch-Pesto-Kruste 📷.....	29
Till's Kartoffel-Wildhack-Rolle 📷.....	30
Gefüllter Wildhack-Kürbis 📷.....	31
Überbackene Wildschwein-Hackbällchen in würziger Soße 📷.....	32
<b>Rehwild</b> .....	<b>33</b>
Fleischstücke vom Rehwild.....	33
Rehrücken-Filets in Pfeffersoße 📷.....	34
Tatar vom Rehfilet 📷.....	34
Reh-Frikadelle 📷.....	35
Feine Hackfleischsoße vom Reh 📷.....	35
„Saltimbocca“ vom Reh 📷.....	36
Reh mit Bärlauch-Pasta und Kräuterseitlingen 📷.....	37
Aus der Bratenröhre: Rehblatt / Rehschulter im Ganzen.....	37
Gebratene Reh-Maultaschen in Salbeibutter und Wildschwein-Croutons 📷.....	38
Rehkeule im Waldbett 📷.....	39
Überbackener Spargel mit gekochtem Rehschinken aus der Nuss 📷.....	40
Gratinierter Rehrücken mit Brokkoli, Pfifferlingen und Steinpilzen 📷.....	41
<b>Hirsch</b> .....	<b>42</b>
Fleischstücke vom Rotwild.....	42
Hirschrücken mit Balsamico Zwiebeln 📷.....	43
„Wildes Reisfleisch“ vom Hirsch 📷.....	43

Hirschrücken „Wellington“ im Blätterteig 📷	44
Ein Klassiker: Sauerbraten vom Hirsch 📷	45
Hirsch-Medaillons auf Linsensalat 📷	46
Hirsch im „Lodenmantel“ 📷	47
Rote Krautroulade vom Hirsch 📷	48
<b>Mufflon (Wildschaf)</b>	<b>49</b>
Fleischstücke vom Mufflon	50
Mufflonschulter aus der Bratenröhre 📷	50
<b>Wildgeflügel / Federwild</b>	<b>51</b>
Fasan	51
Fleischstücke vom Fasan	51
Knusprige Nuggets vom Fasan	52
Geschmorter Fasan mit Apfel-Zwiebel-Soße 📷	53
Orangen-Fasan aus der Bratenröhre 📷	54
Die Wildente	55
Fleischstücke vom der Wild-Ente	55
Brust von der Wildente auf gebratenen Nudeln 📷	56
Wildgans	57
So wird die Wildgans zart und saftig	57
Fleischstücke von der Wildgans	57
Wildganskeule aus der Bratenröhre 📷	58
<b>Wildes für den Grill-Rost</b>	<b>59</b>
Praktische Tipps: Wild richtig grillen	59
Gegrilltes Damhirsch-Kotelett 📷	60
Wilde Rosenkohlspeieße 📷	60
Marokkanische Muffel-Merguez (Rind / Schaf) 📷	61
Gegrilltes Wildschwein-Kotelett 📷	62
Reh-Spargel-Spieße 📷	62
Gegrilltes Karree vom Hirsch 📷	63
Wildschwein Ćevapčići 📷	63
Wildes Adana-Kebab vom Muffellamm 📷	64
Hirsch-Tomaten-Stockbrot-Käse-Spieße 📷	65
<b>Wilde Beilage vom oder zum Grill-Rost</b>	<b>66</b>
Gegrillter Rosmarin-Spiralkartoffel 📷	66
<b>Wilde Butterspezialitäten zu Grillfleisch</b>	<b>67</b>
Maiwipfel-Butter 📷	67
Bärlauchbutter 📷	67
Steinpilzbutter	68
Pfifferlingbutter	68
Orangen-Meerrettichbutter	69
Zitronen-Senf-Butter	69
Preiselbeersahne	69
Wildkräuterbutter	70
Zwiebel-Speck-Butter	70
Café de Paris Butter	71
<b>Wilde Pasta</b>	<b>72</b>
Makkaroni-Auflauf mit Rehhack 📷	72
Spitzkohl-Wildschwein-Lasagne 📷	73
Kasspatzn mit krossem Wildschweinschinken 📷	74
<b>Wilde Burger, Imbiss &amp; Co.</b>	<b>75</b>
Gefüllte „Wildbombe“ (mit Babybel) 📷	75
Wilde Frikadellen 📷	75
Griebenschmalz vom Wildschwein 📷	76
(Kalter) Wildschweinbraten mit Frankfurter Grüne Soße 📷	76
Jägerbrötchen 📷	77
Arnulfs wildes Mettbrötchen 📷	77
Wilder Burger Salat 📷	78
Rehschinken-Giersch-Blätterteig-Hörnchen 📷	79
Pizzabrötchen mit Wildsalami und Feigen 📷	79
<b>Wilde Blätterteig-Party-Snacks</b>	<b>80</b>
Allerlei leckere Blätterteig-Snacks 📷	80

Variante „Wildsalami-Füllung“:.....	81
Variante „Wildschinken-Füllung“:.....	81
Variante „Wildhack-Füllung“:.....	81
Variante „Griechische-Füllung“:.....	81
Variante „Australische-Speck-Ei-Füllung“:.....	81
Variante „Elsässer-Füllung“:.....	81
Variante „Waldpilz-Zwiebel-Füllung“:.....	81
Variante „Wiener-Füllung“:.....	82
Variante „Wildbratwurst-Füllung“:.....	82
Variante „Hackfleisch / Feta-Füllung“:.....	82
Variante „Schinken / Speck / Spinat-Füllung“:.....	82
Variante „Bärlauch / Ricotta-Füllung“:.....	82
<b>Wilde Pizza, Flamm- &amp; Pfannkuchen</b> .....	<b>83</b>
Pfannkuchen „Jäger Art“ mit Hirsch- & Wildschweinschinken, Steinpilzen & Pfifferlingen ☞.....	83
Pfannkuchen „Hubertus“ mit Muffel-Salami & Kräuterseitlingen ☞.....	84
Flammkuchen mit Muffelsalami, roten Zwiebel & Bärlauch ☞.....	84
Würziger Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung ☞.....	85
Flammkuchen mit Wildschweinschinken, Ziegenkäse & rote Zwiebeln ☞.....	86
Flammkuchen mit Wildschweinhack, Tomaten & Mozzarella ☞.....	86
Flammkuchen mit viererlei Pilzen & Bärlauch☞.....	86
Italienische Wildschwein Calzone ☞.....	87
Wilde Burger-Pizza ☞.....	88
Reh-Wrap ☞.....	88
<b>Wild im „Asia-Style“</b> .....	<b>89</b>
Brokkoli meets Wildschwein ☞.....	89
Hirsch Sushi ☞.....	90
Reh- bzw. Wildschwein-Sushi ☞.....	91
Wilde Frühlingsrollen ☞.....	92
<b>Wilde Vorspeisen (ohne Suppen)</b> .....	<b>93</b>
Tatar vom Rehfilet ☞.....	93
Carpaccio vom Hirsch ☞.....	94
Spargelsalat auf Wild-Carpaccio ☞.....	94
<b>Wilde Suppen &amp; Eintöpfe</b> .....	<b>95</b>
Die Grundlage vieler Gerichte: der Wildfonds ☞.....	95
Deftiger Weißkohleintopf mit Wildhackfleisch ☞.....	96
Wilde Gemüsesuppe ☞.....	96
Maronen-Suppe mit Portwein ☞.....	97
Wilde Weißwein-Käse-Lauch-Suppe ☞.....	97
Irish Stew vom Muffel-Lamm ☞.....	98
Spargelcremesuppe mit Rehhack-Klößchen ☞.....	99
Wilder Bohneneintopf ☞.....	100
Feine Fasanen-Suppe ☞.....	101
Suppeneinlage: Bärlauch-Nockerl ☞.....	102
Suppeneinlage: Maultaschen mit Wildfüllung ☞.....	102
Suppeneinlage: Steinpilz-Nockerl ☞.....	103
Suppeneinlage: Wildleber-Spätzle ☞.....	103
<b>Wilde Pasteten, Terrinen, Pies, Pâté und Co.</b> .....	<b>104</b>
Pastete oder Terrine – was macht den Unterschied ?.....	104
Grundrezept „Wildfarce“, „Wildbrät“ und „Wild-Nockerl“ ☞.....	105
Englischer Wildschwein Pie ☞.....	106
Wilde Elsässer Fleischorte ☞.....	107
<b>Salate - mit bzw. zum Wild</b> .....	<b>108</b>
Pilz-Salat ☞.....	108
Rosenkohlsalat mit Wildschwein-Croûtons ☞.....	108
Glasnudelsalat mit Hirsch-Chips ☞.....	109
<b>Leckerer von der Wiese und aus dem Wald</b> .....	<b>110</b>
Baumgemüse und Baumsalate.....	110
Maiwipfel-Salz ☞.....	111
Maiwipfel-Pesto ☞.....	112
Gutes aus leckeren Wildkräutern.....	112
Bärlauch-Pesto ☞.....	115

Löwenzahnsalat 📷	116
Giersch-Spinat 📷	116
<b>Wilde Schinken - quer durch den Wald</b>	<b>117</b>
Wildschwein-„Coppa“ 📷	117
Hirschkeulen-Pastrami 📷	118
<b>Wilde Wurst - quer durch den Wald</b>	<b>119</b>
Wilde Pfefferbeißer 📷	119
Bockwurst vom Hirsch 📷	120
Gewürzmantel für Wurst	120
Reh-Wiener / Wiener Würstchen 📷	121
Wild-Fleischwurst 📷	122
Wilde Brettsalami vom Wildschwein 📷	123
Steinpilz-Leberwurst vom Hirsch 📷	124
Wilde Salami-Pralinen (luftgetrocknet) 📷	125
<b>Wilde „innere“ Werte</b>	<b>126</b>
Hirschleber „Berliner Art“ 📷	126
<b>...und zum Wild passt immer (Beilagen)</b>	<b>127</b>
Wildfleisch und seine Begleiter	127
Kartoffelkrönchen / Prinzesskartoffel / Herzoginkartoffeln 📷	128
Steinpilz-Risotto 📷	128
Frisch zubereitete Gnocchi 📷	129
Kartoffel-Kräuter Plätzchen 📷	129
Steinpilz-Tagliatelle 📷	130
Fränkische Bärlauch-Tagliatelle 📷	131
Pfifferling-Tagliatelle 📷	132
Geschmorte Zwiebel-Äpfel 📷	132
Balsamico-Zwiebeln als Topping 📷	133
Schichtkartoffeln aus dem Ofen 📷	133
Bayrische Brezknödel 📷	134
Bechamel-Kartoffeln mit Wildschweinschinken 📷	134
<b>Teige, Buns, Brötchen &amp; Co.</b>	<b>135</b>
Türkisches Fladenbrot 📷	135
Tortilla-Teig	136
Maultaschen-Teig	136
Stockbrot-Teig	136
Calzone-Teig	136
Elsässer Flammkuchenteig	137
<b>Soßen, Toppings &amp; Co.</b>	<b>138</b>
Bärlauch-Kruste als Topping 📷	138
„Pesto rosso“-Kruste als Topping 📷	138
Burger- & Grillsoße „Tatar“ 📷	139
Maronen-Soße 📷	139
<b>Marinaden &amp; Beizen</b>	<b>140</b>
Grillmarinade	140
BBQ Marinade	140
Joghurt Minze Limetten Marinade	141
Knoblauch-Paprika Marinade	141
Wildfleisch-Marinade	141
<b>Süße Nachtische &amp; Desserts</b>	<b>142</b>
Bratäpfel mit Rumrosinen 📷	142
Cremiger Waldbeeren-Nachtisch 📷	143
Rotweibirne 📷	144
<b>„Eisige“ Nachtische aus dem Wald</b>	<b>145</b>
Tipps zur Eiszubereitung ohne Eismaschine	145
Einfaches Waldfrucht-Sorbet 📷	146
Einfaches Himbeer-Sorbet 📷	146
Steinpilz-Eis 📷	147
Pfifferling-Eis 📷	147
Maronen-(Kastanien)-Eis 📷	148
Maiwipfel-(Fichtenspitzen)-Eis 📷	148
Cremiges Waldmeister-Eis 📷	149

<b>... und zum Verdauen „prozentige“ Nachtische.....</b>	<b>150</b>
Köpperner Waldwipfel-Schnaps (38%) 📷.....	150
<b>„DIES“ und „DAS“ rund ums Thema „Wild“.....</b>	<b>151</b>
Grillgewürz „ <i>Magic Dust</i> “ selber machen 📷.....	151
Pfiffige Panade für Wildschnitzel / -kotelett 📷.....	151
Praxistipp: Garprobe.....	152
Christian, der Jäger unseres Vertrauens:.....	152
Wilde Ausflugstipps 📷.....	153
Wildpark Weilburg.....	153
Wildpark „ <i>Alte Fasanerie</i> “ Hanau.....	154
Wildpark Edersee mit Greifvogelschau.....	155
Wildpark Donsbach (Dillenburg).....	156
<b>Epilog.....</b>	<b>157</b>
„ <i>Arnulfs Wildereien</i> “ im Internet.....	157
<b>Platz für eigene Rezepte.....</b>	<b>158</b>
<b>Register – Suchen &amp; Finden.....</b>	<b>161</b>
Bild-Nachweis.....	165
Papier, Druck & Bindung.....	165



Der Wald – Die Heimat unserer Wildtiere (11)