FRISCHES WILD

in der Alltagsküche

Wild aus der Region

Die besten Wild-Rezepte von Gourmet-Wildfleisch.de

WILDFLEISCH ONLINE BESTELLEN

WILDFLEISCH VERKAUF VOM JÄGER

WILD IN DER ALLTAGSKÜCHE

Vorwort von Norbert Kramer

Liebe Gourmet Wildfleisch Freunde.

Unser Wildfleisch stammt aus der freien Natur. Mehr Bio geht nicht!

Wildfleisch ist DER Trend. Auf dem Sommer-Grill und zu jeder Jahreszeit in der modernen und gesunden Alltagsküche! Wild ist Fleischgenuss ohne schlechtes Gewissen für alle, die eingepferchte Massentierhaltung und maschinelle Akkord-Schlachterei aus ethischen Gründen ablehnen.

Ein Tier, das auf den Teller kommt, sollte ein artgerechtes und stressfreies Leben in der Natur gehabt haben - ohne Mastfutter, Antibiotika und Hormone. Weil Wildfleisch wenig Fett, aber viel Muskelgewebe enthält, ist es auch ein idealer Schlankmacher. Und es schmeckt hervorragend!

Im **Sommer zur Grillzeit** sind Steaks und Koteletts vom Wildschwein hervorragend für den Grill geeignet. **Hirschsteaks** sind mit der indirekten Grillmethode ein wahrer Genuss. Viele meiner Kunden schwärmen von meiner **Wildbratwurst** als echten Gourmet-Geheimtip.

Übrigens: Wildtiere werden mit bleifreier Jagdmunition erlegt - also keine Angst vor Schwermetall-Rückständen. Die Herkunft der Tiere ist jederzeit nachweisbar.

Fleisch ist Vertrauenssache. Lassen Sie mich deshalb kurz etwas zu meiner Person sagen:

Ich habe bis 2014 als Werbefotograf für internationale Kunden gearbeitet. Seit 2008 beschäftige ich mich mit der professionellen Vermarktung von hochwertigem Wildfleisch. Vor bald 50 Jahren machte ich meinen Jagdschein.
Für mich stand nie die Trophäenjagd im Vordergrund, sondern der waidmännische Auftrag der Hege und Pflege, des Bestandsschutzes der Artenvielfalt unserer heimischen Wälder.

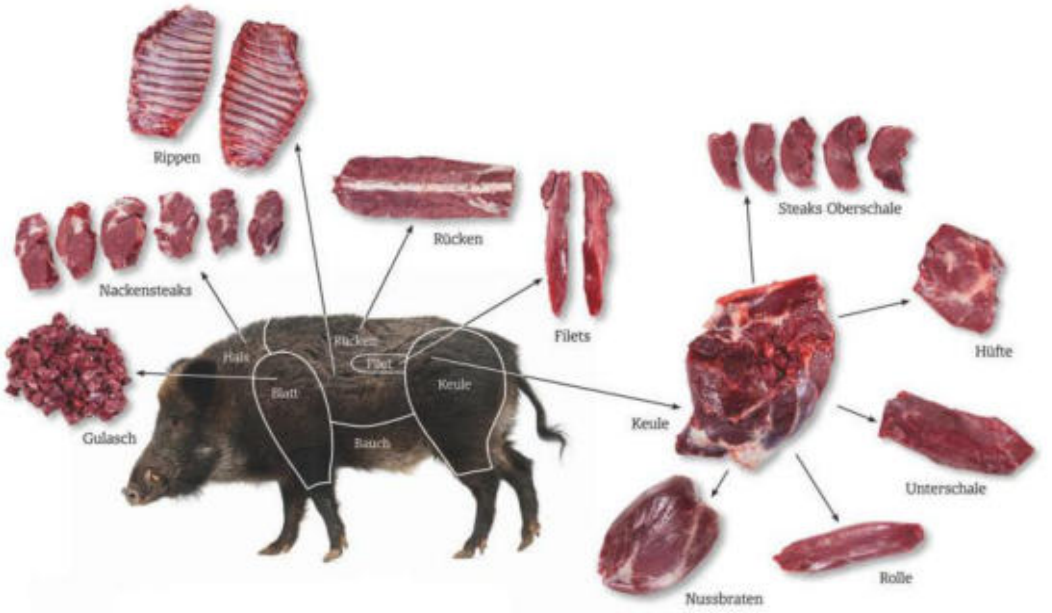
Die Jagd hat in meiner Familie eine lange Tradition. Was geschossen wurde, wurde bei uns auch stets gegessen. So entwickelte sich im Laufe der Jahre meine zweite Leidenschaft: das Kochen. Nicht zuletzt auch, weil mich mein Beruf als Werbefotograf mit vielen namhaften Köchen zusammen brachte, denen ich über den Kochtopf blicken durfte.

Meine ebenfalls kochbegeisterte Frau und ich kreieren immer wieder neue alltagsküchen-taugliche Rezepte rund um das Thema Wildfleisch. Alle sind leicht nachzukochen. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

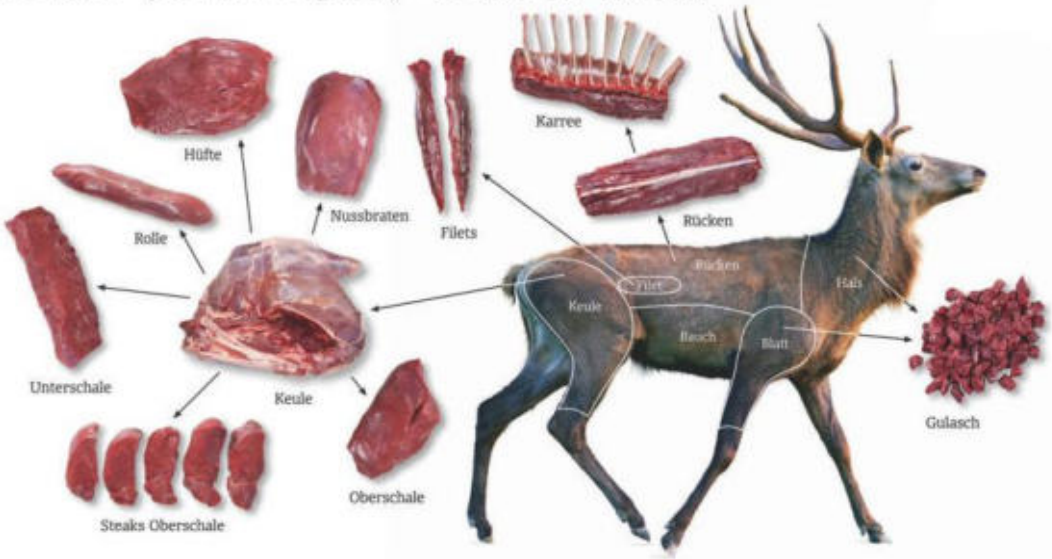
Ihr
Norbert Kramer

WILDBRET
für die Küche

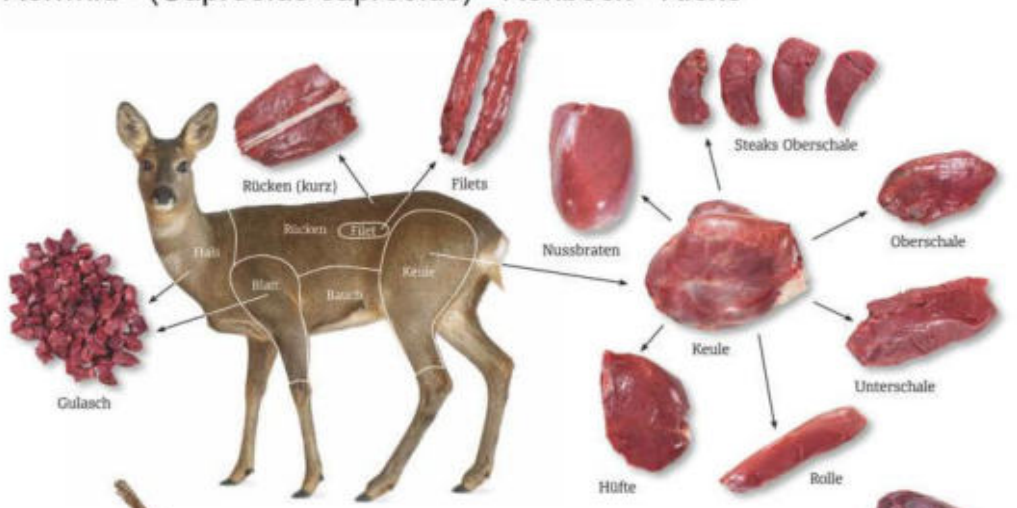
Schwarzwild - (Sus scrofa) - Wildschwein - Wildsauen



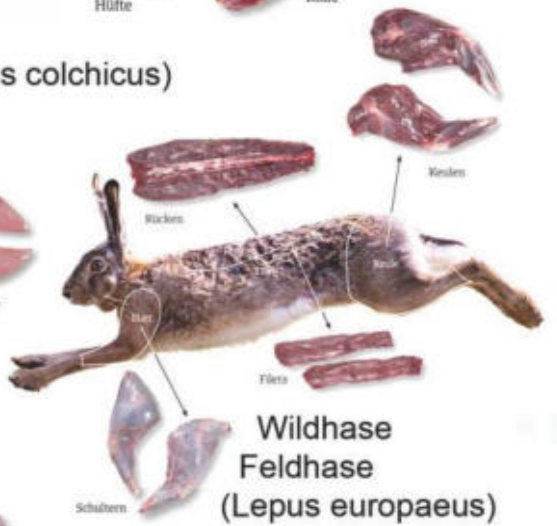
Rotwild - (Cervus elaphus) - Rothirsch - Hirsch



Rehwild - (Capreolus capreolus) - Rehbock - Ricke



Fasan - (Phasianus colchicus)



Wildhase
Feldhase
(Lepus europaeus)

Wildkaninchen
(Oryctolagus cuniculus)

WILDBRET für die Küche

mit Unterstützung von wild-auf-wild.de und djv-shop.de

Die Keulen von Reh, Mufflon und Wildschwein sind der Inbegriff vom Wildessen, hier glänzen sie mit einfachen Rezepten

Rehschulter oder Mufflonschulter mit Schuss 08

Rehkeule aus dem Ofen 09

Rehkeule, Mufflon- oder Wildschweinkeule mit Wirsing 10

Rehbraten in Calvados-Rahm 11

Toskanischer Hirsch- oder Wildschweinbraten 12

Zucchini – Hirsch (Reh) – Pfanne 13

Asiatische Pfanne mit Hirschhüfte und Mangold 14

Würziges Asiatisches Hirschfleisch (Wildschwein) mit Gemüse 15

Hirschfleischsalat im Glas 16

REHSCHULTER ODER MUFFLONSCHULTER „SCHÄUFELE“ MIT SCHUSS

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 70 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

1-2 Rehschultern (Mufflonschulter) ca. 1,2 kg, 3 Knoblauchzehen,
2 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas zum bestreichen,
5 EL trockener Weißwein, 50 ml Gin, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad / Gas Stufe 6 vorheizen.
2. Den Knoblauch halbieren und die Schulter damit von allen Seiten einreiben, danach den Knoblauch in Salz wenden. Das Fleisch an einigen Stellen mit dem Messer einstechen und mit den Knoblauchzehen spicken.
3. Die Schultern mit Olivenöl bestreichen und salzen und pfeffern. In eine Bratform legen und die Hälfte des Alkohols und des Öls darüber gießen, alles für 30 Minuten im Backofen garen.
4. Danach die Braten wenden und das restliche Öl und den restlichen Alkohol hinzugießen. Immer wieder mit Sud begießen und weitere 40 Minuten im Backofen garen.
5. Dazu passen Kartoffelscheiben mit Rosmarin oder Salbeikartoffeln.

9

REHKEULE AUS DEM OFEN

Vorbereitung ca. 15 Minuten, Kochzeit 120 Minuten

Zutaten für 6 Personen:

2 kg Rehkeule, 10 Scheiben Speck, 80 g Butter für die Form,
6 frische Salbeiblätter in Streifen geschnitten, 3 EL Rosmarinnadeln,
4 Knoblauchzehen geschält und gehackt, 5 EL Weißweinessig,
5 EL Weißwein, Natives Olivenöl extra.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad / Gas Stufe 6 vorheizen. Die Keule abtupfen. Das Fleisch an mehreren Stellen mit einem Messer einschneiden und dort mit Salbei und etwas von dem Rosmarin füllen. Die Speckscheiben um die Keule wickeln und diese rundum mit Öl bestreichen.

2. Die Keule in eine gefettete Form legen und mit Knoblauch und noch etwas Rosmarin bestreuen. Essig und Wein darüber gießen und für 2 Stunden im Backofen garen. Gelegentlich mit Sud begießen und nach der Hälfte der Zeit wenden. Zu dem Braten passt hervorragend ein leichter Spinatsalat.

REHKEULE / MUFFLONKEULE / WILDSCHWEINKEULE
MIT WIRSING UND AUSTERNPILZEN

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 90 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

1 Rehkeule, Mufflonkeule oder Wildschweinkeule (ca. 1,4 kg)
2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 0.25 l Rotwein , 5 mittelgroße Zwiebeln
800 g Kartoffeln, 1 (ca. 800 g) kleiner Kopf Wirsingkohl
200 g Austernpilze, 30 g Butter oder Margarine
0.25 l Wildfond aus dem Glas, 1 TL mittelscharfer Senf
1 Glas (410 g) Wild-Preiselbeeren im Saft, 2 EL dunkler Soßenbinder, Petersilie

Zubereitung:

1. Rehkeule oder Mufflonkeule trocken tupfen. Mit Öl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf die Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 1/2 Stunden braten. Nach und nach mit je 1/8 Liter Rotwein und Wasser ablöschen. Zwiebeln schälen und vierteln. 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit auf die Fettpfanne geben. Keule mit etwas vom entstandenen Bratensatz und restlichem Rotwein begießen.

2. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Wirsing putzen, vierteln. Strunk herausschneiden. Kohl in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen.. Austernpilze putzen, waschen, trocken tupfen, etwas zerkleinern. Fett in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden anbraten. Wirsing zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rehkeule herausnehmen, warm stellen.

3. Bratensatz durch ein Sieb gießen. Mit Wildfond auf 1/2 Liter auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und 4-6 Esslöffel Preiselbeersaft (aus dem Glas) abschmecken. Kurz aufkochen, Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen. Rehkeule mit etwas Soße und Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit Petersilie garnieren..

11

REHBRATEN IN CALVADOS-RAHM

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 120 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

3-4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 3-4 Stiele Thymian, ¼ TL gem. Piment, Pfeffer, Salz, 1 kg Rehbraten, Edelteile aus der Keule, 1 EL Butterschmalz, 1/2 Bund Suppengrün, 1 mittelgroße Zwiebeln, 3 EL Calvados oder Brandy, 200 ml Wildjus, 1 Zweig Rosmarin, 4 Scheiben Wildschweinspeck, 50-75 g Schlagsahne, 1 EL Mehl, Feige, Thymian und Rosmarin.

Zubereitung:

1. Wacholder zerdrücken. Lorbeer zerbröseln. Thymian waschen, abzupfen. Alles mit Piment und Pfeffer mischen. Fleisch trocken tupfen und damit einreiben. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Butterschmalz im Bräter erhitzen. Fleisch salzen, rundherum anbraten. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Zwiebeln schälen, vierteln. Beides mit anbraten.

3. Mit Calvados, Wildfond und ca. 1/8 l Wasser ablöschen. Rosmarin waschen und zufügen. Braten mit Speck belegen. Zugedeckt im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 1 1/2 -1 3/4 Stunden schmoren. Öfter mit Fond begießen und evtl. noch etwas Wasser angießen

4. Braten offen ca. 15 Minuten weiterbraten. Warm stellen. Fond durchsieben, Sahne zugießen. Mehl und 2 EL Wasser glatt rühren. In den Fond rühren, 4-5 Minuten köcheln und abschmecken. Alles anrichten und garnieren. Dazu schmecken Rotkohl und Kroketten.

TOSKANISCHER HIRSCH- ODER WILDSCHWEINBRATEN

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

800 – 1000 g Edelteile aus der Hirschkeule oder Wildschweinkeule, 600 g Tagliatelle, 200 g Oliven, schwarz, püriert oder Pesto Bruno Toscano, 400 g Tomaten, frisch, gehackt, enthäutet, oder Dose, 200 ml Traubensaft rot, 50 ml Zuckerrübensirup, 3 Zwiebeln, rot, grob gehackt, 2 Möhren, in Scheiben 3 Zehen Knoblauch, fein gehackt, 2 Zweige Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 3 TL Gemüsebrühe, Pfeffer, schwarz, Pfeffer, rosa, Olivenöl, Meersalz, Butterschmalz.

Zubereitung:

1. Fleisch pfeffern und salzen dann mit Butterfett im Bräter auf dem Herd von allen Seiten scharf aber kurz anbraten. Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite legen.

2. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch mit bestem Olivenöl im selben Bräter andünsten, bis der Knoblauch etwas Farbe bekommt. Dann zuerst die pürierten Oliven hinzugeben oder auch Pesto Bruno Toscano. Den Zutaten bei mittlerer Temperatur immer Zeit geben, wieder heiß zu werden und nacheinander Tomaten, Traubensaft, Zuckerrübensirup, Gemüsebrühe und roten und schwarzen Pfeffer hinzugeben. Noch nicht salzen. 15 Minuten köcheln lassen, dann je nach Belieben Soße pürieren oder passieren. Ich bevorzuge das Pürieren, weil damit alle Zutaten erhalten bleiben. Anschließend Thymian- und Rosmarinzweige hinzugeben.

3. Nun den Braten in die heiße Soße legen, Kerntemperatur-Thermometer bis in die Mitte einstechen und mit geschlossenem Deckel (so gut es mit dem Kabel des Thermometers geht) in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) schieben. Der Braten ist bei Erreichen einer Kerntemperatur von ca. 62 °C zart rosa und fertig.

4. Abschließend den Braten aus der Soße nehmen, dann die Soße abschmecken und salzen und kurz aufkochen, damit sie schön heiß ist. Parallel dazu die Pasta in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden, zurück in die Soße legen und alles zusammen servieren.

ZUCCHINI - HIRSCH ODER REH - PFANNE

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Hirschkalb- oder Rehsteaks a 125 g, 3 Zucchini, 2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 60 g Pinienkerne, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,
1 Becher Sahne 200 g.

Zubereitung:

1. Zucchini vierteln und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben teilen, Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks darin von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen.

3. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch ins Bratfett geben und 3-4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne einrühren und kurz aufkochen.

4. Steaks und Pinienkerne unterheben, kurz erhitzen und auf Tellern anrichten. Dazu passt: Vollkorn-Baguette

ASIATISCHE PFANNE MIT HIRSCH- ODER WILDSCHWEINHÜFTE UND MANGOLD

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

400 - 500 g Hirschhüfte (alternativ Wildschweinhüfte), 5 EL Sojasauce, 2,5 TL Thai-Chilisauce (alternativ Sambal Olek), 2,5 EL Sesamöl geröstet, 2,5 EL Pflanzenöl, 25 g Ingwer, 5 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 750 g Mangold oder Pak Choi, 2,5 Lauchzwiebeln, 2,5 Chilischoten, 2,5 TL Zucker.

Zubereitung:

1. Für die Marinade: Sojasauce, Thai-Chilisauce (oder Sambal Olek) und geröstetes Sesamöl verrühren. Zur Seite stellen.

2. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Chili waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Mangold oder Pak Choi waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Scheiben schneiden.

3. Hirschhüfte oder Wildschweinhüfte in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Chili in die Pfanne geben und ca. 1 Min. anschwitzen. Fleisch dazugeben und anbraten. Salzen und pfeffern. Alles in eine Schale mit Marinade geben und gut vermengen.

4. Mangold oder Pak Choi und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und ca. 2 Min. braten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Fleisch mit Marinade in die Pfanne geben und alles gut verrühren und kurz weiterbraten. Nach Wunsch mit frischen Kräutern bestreuen.

WÜRZIGES ASIATISCHES HIRSCHFLEISCH ODER WILDSCHWEIN MIT GEMÜSE

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 g Hirschsteak (alternativ Wildschweinsteaks), 4 Paprikas, 2 Zucchini, 8 Lauchzwiebeln, 40 g Ingwer, 8 EL Sesamöl, 8 EL Speisestärke, 4 Knoblauchzehen, 8 EL Sojasauce, 2 EL Reisessig, 2 TL brauner Rohrzucker, 1 TL Chiliflocken, 2 TL Chinesische Gewürzmischung, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen und in dünne Streifen oder Scheiben schneiden. Mit chinesischer Gewürzmischung, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln, Paprika waschen, entkernen und in große Stücke schneiden, Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, trocken schütteln und in 5 cm lange Stücke schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprika und Zucchini ca. 3 Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. 7 EL Stärke über das Fleisch geben und mit den Händen gleichmäßig verteilen. Die Stücke einzeln in die Pfanne geben damit sie nicht aneinander kleben. Pro Seite ca. 30 Sek. Scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.

3. Hitze reduzieren, etwas Öl in die Pfanne geben und Ingwer und Knoblauch 10 Sek. anbraten. Sojasauce, Reisessig und etwas Wasser dazugeben und aufkochen. 1 EL Stärke in kaltem Wasser auflösen und mit dem Zucker hinzufügen. Eine weitere Minute kochen, bis die Sauce eindickt.

4. Fleisch, Gemüse und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und ca. 2 Min. kochen. Dabei mehrmals rühren, um die Sauce zu verteilen.

HIRSCHFLEISCHSALAT IM GLAS
IDEAL FÜR VIELE GÄSTE

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

Zutaten für 16 Gläschen:

300 g gegarter Hirschbraten, 8 kleine Gewürzgurken,
1 säuerlicher Apfel, 16 Kirschtomaten, 2 EL Weißweinessig,
1 TL Senf, 2 EL Rapsöl, Salz u. Pfeffer, 16 Feldsalatröschen.

Zubereitung:

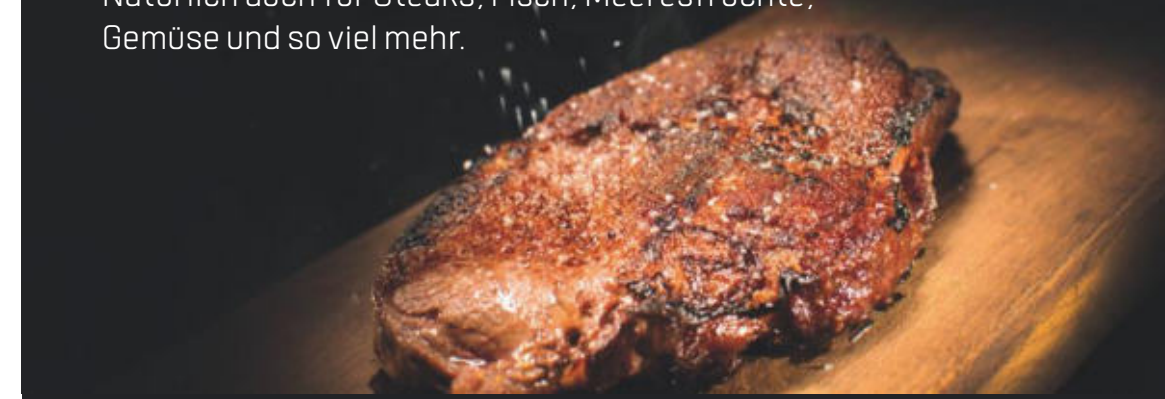
1. Den gegarten Hirschbraten (kalt) erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Kirschtomaten waschen und vierteln.

2. Alles in einer Schüssel mit Essig, Senf und Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch etwas Sud der Gewürzgurken zugeben.

3. Feldsalat vorsichtig putzen, sodass die Röschen nicht auseinanderfallen, dann waschen und behutsam trocken schleudern. Den Salat in kleine Gläschen geben und mit Feldsalatröschen krönen.

GANZ WILD AUF BEEFER®

Wild aus dem Ofen und vom Grill - das ist gut und das kennt jeder. **Aber jetzt kommt der Beefer** und alles ist anders. Vor allem die Aromen: 800 Grad Oberhitze und bestes Wild - das ist **die perfekte Allianz für Genießer und Kenner** - wer Wild mag, wird den Beefer lieben: Übrigens **Made im Siebengebirge.** Natürlich auch für Steaks, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und so viel mehr.



Beefer Original
Est. 2011

Beefer Grillgeräte GmbH
Linzer Str. 97-99
53604 Bad Honnef

02224 980 6424
office@beefer.de

beefer.de

Der wahre Fleischgenuss, Niedertemperatur und Kurzbraten Hirsch, Reh, Wildschwein und Mufflon gut abgehangen

Tagliata vom Hirsch mit Rucola und Parmesan 20

Steak vom Hirsch, Reh und Wildschwein 21

Saftiges Hirschhüftsteak mit Rosmarin 22

Rehspiesse am Rosmarinzweig 23

Reh-Filet in Chianti mit Rigatoni 24

Hirsch-Filet oder Wildschwein-Filet 25

Wildfleisch mit Niedertemperatur-Garen 80° 26

Reh, Hirsch und Wildschwein kurzgebraten vom Oberfilet 27

Wild mit weißem & grünem Spargel 28

TAGLIATA VOM HIRSCH MIT RUCOLA UND PARMESAN

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzei 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Hirschsteaks vom Rücken insgesamt 600 g, 2 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin, 4 Stängel Basilikum, 100 g Rucola, 12 Kirschtomaten, 2 EL Olivenöl, 2 EL Aceto balsamico, 4 EL bestes Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Fleur de Sel, 40 g Parmesan.

Zubereitung:

1. Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.

2. Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Knoblauchzehen ungeschält leicht andrücken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Basilikumblättchen vorsichtig abzupfen, sehr große Blätter etwas kleiner zupfen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten waschen und vierteln.

3. Das Fleisch trockentupfen und auf beiden Seiten mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen und das Fleisch darin von beiden Seiten je 2-3 Minuten scharf anbraten, danach vom Herd nehmen. Rosmarinzweige und Knoblauchzehen dazugeben, das Fleisch mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen 6-8 Minuten fertig garen.

4. In einer Schüssel Basilikumblättchen, Rucola und Kirschtomatenviertel mit Aceto balsamico, bestem Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Anschließend den Salat auf vier Tellern anrichten.

5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, von beiden Seiten mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und vorsichtig in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf dem Salat verteilen und anschließend den Parmesan darüberhobeln.

21

WILDSCHWEIN-STEAK, REH-STEAK, HIRSCH-STEAK

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

Zutaten: Hüfte, Oberschale, Oberfiliet oder kleines Filet

Olivenöl, Pfeffer, Salz, Kräuter nach belieben.
Oder auch unser Rezept für Dry Rub, siehe Seite 74.

Zubereitung:

1. Vom Bratenstück fingerdicke Steaks schneiden, die Steaks mit Olivenöl gut einreiben pfeffern und wenig salzen und z.B. etwas getrockneten Majoran einstreuen die Fleischstücke 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

2. Eine Pfannn, am besten Eisen oder Gusseisen, auf größte Hitze bringen und die Steaks ohne Zugabe von Fett von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Danach die Steaks 5-10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, oder im Backofen bei 80 Grad ruhen lassen.

Natürlich ist auch der Grill oder Beefer die beste Möglichkeit für Wildsteaks.

Von beiden Seiten je 2-3 Minute mit größter Hitze angrillen und dann je nach Belieben einige Minuten mit wenig Glut fertig grillen.

Beim Gasgrill indirekt bei geringer Hitze ca. 80-100 Grad fertig grillen

SAFTIGES HIRSCHHÜFTSTEAK MIT ROSMARIN

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Hirschhüftsteak je 150 g, 2 Karotten, 2 Pastinaken, 800 g Kartoffeln,
2 Zwiebeln, 3-4 Knoblauchzehen (je nach Größe), 4 Frühlingszwiebeln,
4 Tomaten, 2 Rosmarinzweige, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Butter.

Zubereitung:

1. Hirschhüftsteaks auf Zimmertemperatur bringen, mit Küchenpapier trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Karotten, Pastinaken und Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Ins kochende Wasser geben und ca. 15 Min. köcheln lassen.

2. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit 2 Prisen Salz bestreuen. Welkes Grün von den Frühlingszwiebeln entfernen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen, dann fein würfeln. In einer kleinen Schüssel Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, weiße und hellgrüne Ringe der Frühlingszwiebeln mit Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl vermischen. Rosmarinzweig waschen und trockenschütteln.

3. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Steaks darin 1-2 Min. (für rare), 2-3 Min. (für medium), 3-4 Min. (für well done) je Seite anbraten. Tomaten-Zwiebel-Mischung mit den Rosmarinzweigen dazugeben und zusammen mit den Steaks ca. 3-5 Min. schmoren. Rosmarinzweige danach entfernen. Wurzelgemüse und Kartoffeln nach der Garzeit vom Herd nehmen, durch ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen. Dann zurück in den Topf geben und dort grob mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken, 2 EL Butter zugeben, mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken und kurz zugedeckt lassen.

4. Stampf auf Tellern verteilen, Steaks mit der Tomatensoße dazu anrichten, mit grünem Teil der Frühlingszwiebeln bestreuen und genießen.

REHSPIESSE UND WILDSCHWEINSPIESSE AM ROSMARINZWEIG

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 5 Minuten

Zutaten:

500 g Reh-Oberfilet oder Oberschale / Hüfte aus der Rehkeule, 50 g Bauchspeck vom Wildschwein, 5 Schalotten, 5 Kirschtomaten, 5 schöne Zweige Rosmarin, Ölivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Reh-Oberfilet oder Keule und der Länge nach in etwa 2 cm starke Medaillons schneiden. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.
2. Kirschtomaten waschen, Schalotten schälen und halbieren.
3. Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, würzen, mit etwas Öl versehen und grillen.

REH-FILET IN CHIANTI MIT RIGATONI

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

100 g Butter, 4 Knoblauchzehen geschält in dünne Scheiben geschnitten, 800 g klein geschnittene Tomaten aus der Dose, 200 ml Chianti, 400 g Rigatoni, 60 ml natives Olivenöl extra, 250 g Rehfilet oder Rehlachs in dünne Streifen geschnitten, 60 g geriebener Parmesan, 2 TL glatte Petersilie gehackt, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Zubereitung

1. Die Butter in einem bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch zugeben und 2 Minuten anschwitzen. Die Tomaten zugeben und 5 Minuten köcheln. Den Wein zugeben, weitere 15 Minuten köcheln, bis der Wein reduziert ist.

2. Die Pasta nach Packungsanweisung aldente kochen. Wenn sie fast fertig ist, das Öl in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Das Fleisch anbraten, 15-30 Sekunden von jeder Seite. Fleisch und den Saft aus der Pfanne in den Topf zu der Soße geben. Würzen, die abgegossene Pasta zugeben und das Ganze vermengen, mit Parmesan und Petersilie bestreuen und servieren.

HIRSCH-FILET ODER WILDSCHWEIN-FILET

Vorbereitung 60 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Hirschfilet (Wildschweinfilet) ca. 800 – 1000 g, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Estragon, Für die Sauce: 100ml Rotwein, 100 ml Wildfond, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Preiselbeerkonfitüre, 2 EL Sahne, 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. die Filets mit Olivenöl gut einreiben, pfeffern und nach Belieben mit Estragon einreiben, die so behandelten Fleischstücke ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

2. Eine Pfanne auf 3/4 Hitze bringen und die Fleischstücke von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten, je nach Dicke des Fleisches. Das angebratene Fleisch aus der Pfanne entnehmen, salzen und in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten bei 100° im Ofen garen lassen.

3. In der Zwischenzeit den verbliebenen Bratensud mit Wildfond und Rotwein ablöschen und aufkochen, Tomatenmark, Konfitüre einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen und mit Sahne und Speisestärke binden.

4. Mittlerweile sollte das Fleisch innen eine Kerntemperatur von 60° erreicht haben und aus der Alufolie entnommen werden. (Den Rest Bratensud aus der Alufolie noch in die Soße geben).

Zugedeckt noch 5 Minuten ruhen lassen:
Die Fleischstücke nun zu Medaillons aufschneiden und mit der Sauce servieren.
Beilagen nach Belieben.

WILDFLEISCH MIT NIEDERTEMPERATUR-GAREN MIT 80°

Es eignet sich jede Wildart zum Garen mit 80°,
die Temperatur darf höchstens 90° erreichen aber nicht mehr, da sonst das Eiweiß im Fleisch verkocht.

Die Gardauer richtet sich nach Gewicht und Dicke der Fleischstücke.

Zubereitung:

Die Bratenstücke, Fleischstücke wie gewohnt würzen und marinieren, dann mit wenig Öl oder Fett scharf von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch danach salzen und auf ein Blech oder feuerfeste Form legen
und in den auf 80° vorgewärmten Ofen schieben.

Garzeiten:

Rückenlachs vom Wildschwein und Hirsch 4 cm dick, 2-3 Stunden,
Bratenstück aus der Keule 6 cm dick, 3-4 Stunden,
Keule und Nuss je nach Gewicht 5-6 Stunden.

Die Garzeiten richten sich auch danach, wie rosa das Fleisch innen sein soll, beim ersten mal empfehle ich vor Garende zur Überprüfung einen Anschnitt vorzunehmen.

REH, HIRSCH UND WILDSCHWEIN KURZGEBRATEN VOM OBERFILET

Vorbereitung 60 Minuten, Kochzeit 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen :

Ausgelöster Rücken vom Reh oder Hirsch Rückenlachs ca. 800 – 1000 g, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Thymian, Für die Sauce: 100ml Rotwein, 100 ml Wildfond, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Preiselbeerkonfitüre, 2 EL Sahne, 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Die ausgelösten Rückenlachse in ca. 10 cm lange Stücke schneiden, die Fleischstücke mit Olivenöl gut einreiben, pfeffern und nach Belieben mit Thymian einreiben, die so behandelten Fleischstücke ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

2. Eine Pfanne auf 3/4 Hitze bringen und die Fleischstücke von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten, je nach Dicke des Fleisches. Das angebratene Fleisch aus der Pfanne entnehmen, salzen und in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten bei 150° im Ofen garen lassen.

3. In der Zwischenzeit den verbliebenen Bratensud mit Wildfond und Rotwein ablöschen und aufkochen, Tomatenmark, Konfitüre einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen und mit Sahne und Speisestärke binden.

4. Mittlerweile sollte das Fleisch innen eine Kerntemperatur von 60° erreicht haben und aus der Alufolie entnommen werden. (Den Rest Bratensud aus der Alufolie noch in die Soße geben).

Zugedeckt noch 5 Minuten ruhen lassen !

WILD MIT WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 bis 800 g Stücke aus der Keule oder Rücken (Frischling oder Reh), 20 g Speisestärke, 50 g Butterschmalz, 2 rote Zwiebeln, 8 Stangen weißer Spargel, 10 Stangen grüner Spargel, 100 ml Wildfond, 150 ml Crème fraiche (oder Schmand), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Bund Schnittlauch.

Zubereitung:

1. Das Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden und gleichmäßig mit Speisestärke bestäuben, mit Pfeffer und Salz würzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen.

2. Zwiebeln schälen und würfeln. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Enden 2 cm kürzen. Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden.

3. Zwiebeln und Spargel im Restfett in der Pfanne anbraten. Wildfond und Crème fraiche dazugeben. 3-5 Minuten köcheln lassen, dann das Fleisch wieder dazugeben. Erneut aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frisch gehackten Schnittlauch unterheben.

Gut, sauber und fair.

Testen Sie das Slow Food Magazin 3 Ausgaben lang im günstigen Probeabo für 13,40 Euro*

Slow Food®
Deutschland e.V.

Jetzt im Zeitschriftenhandel oder im Abonnement unter slow-food-magazin.de

*inkl. Versandkosten in Deutschland.

Der nussige Fleischgeschmack vom Wildschwein, der Urform des Hausschweins , lecker, nachhaltig und gesund.

Ganze Wildschweinkeule „Obelix“	32
Saftiger Wildschweinbraten	33
Wildschwein Karree, Backofen oder Grill	34/35
Spare Rips vom Wildschwein und Hirsch	36
Wildschweinfilet „Parma“	37
Wildschweinfilet in Thymian-Chili-Marinade	38
Wildschweinmedaillons in Balsamico-Sahne	39
Wildschweinsteaks „Caprese“	40
Wildschweinkoteletts mit Lauch in Thymiansauce	41
Wildschweinkoteletts mit Parmesan und Petersilie	42
Asiatisch mariniertes Wildschweinsteak	43
Wildschwein im Wok mit Cashewnüssen	44
Wildschwein-Gyros-Tomaten-Pfanne	45

WILDSCHWEINKEULE „OBELIX“ ODER HIRSCHKALBKEULE

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 4 Stunden

Zutaten für 8 bis 10 Personen :

3-4 kg Wildschweinkeule mit Knochen oder Hirschkalbkeule mit Knochen
Salz und Pfeffer, Paprika edelsüß, Paprika scharf,
8 Möhren, 1 mittelgroßer Sellerie frisch
1 Gemüsezwiebel frisch, 1 Stange Porree
2 Lorbeerblätter, 300 ml Weißwein
200 ml Apfelsaft, Wildschweinspeck

Für das Gewürzpäckchen :
7 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörner schwarz
1 TL Senfkörner gelb,80 g Schmand
0,8 Glas Preisselbeeren

Zubereitung:

1. Die Keule trocken tupfen dann mit Salz , Paprika und Pfeffer einreiben. Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden und anschmoren. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen. Die Keule darauf setzen und mit Speck belegen.

2. Den Wein und Apfelsaft zugeben . Das Gewürzpäckchen mit in den Sud legen.

3. Im Ofen bei 180 Grad 2 Stunden schmoren lassen und von Zeit zu Zeit mit Sud begießen. Dann die Keule wenden und bei 200 Grad 2 Stunden weiter schmoren lassen und auch mit Sud begießen.

4. Den Sud vom Lorbeerblatt befreien und alles pürieren , mit Schmand und Preisselbeeren abschmecken.

SAFTIGER WILDSCHWEINBRATEN

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 105 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

750 g-1 kg Wildschweinbraten aus der Keule ohne Knochen, 4 mittelgroße Zwiebeln, 1 Möhre, 1 kl. Stange Porree, 6-8 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 1 Gewürznelke, Salz, Pfeffer, 3 EL Butterschmalz, 2 EL Mehl, 3 EL Tomatenketchup, 2 Lorbeerblätter, 1/4 l Rotwein u. Instant-Brühe, 750 g grüne Bohnen, 100-150 g frische oder 1 Dose Pfifferlinge, 50 g durchwachsenen Wildschweinspeck, Kräuter.

Zubereitung:

1. Fleisch trockentupfen. 3 Zwiebeln, Möhre und Porree schälen bzw. putzen. Gemüse waschen, alles grob würfeln. Wacholder, Pfefferkörner und Nelke fein zerstoßen. Den Braten mit Salz und Gewürzen einreiben

2. Fleisch im großen Bräter in 2 EL heißem Butterschmalz rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Gemüse im Bratfett kurz anrösten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Ketchup ebenfalls anschwitzen. Fleisch und Lorbeer zugeben. Wein nach und nach angießen, aufkochen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 3/4 Stunden schmoren (die ersten 30 Minuten evtl. zugedeckt). Nach und nach Brühe einrühren. Braten öfter mit Fond beschöpfen

3. Bohnen und Pilze putzen, waschen. Abtropfen lassen (Dosenpilze nur abtropfen). 1 Zwiebel schälen und hacken. In 1 EL heißem Butterschmalz andünsten. Bohnen, etwas Wasser, Salz und Pfeffer zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten

4. Speck fein würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen. Pilze kurz darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen

5. Braten warm stellen. Fond durchsieben, aufkochen und evtl. etwas einkochen und Abschmecken. Beilagen nach Belieben

WILDSCHWEIN KARREE - FRENCH RACK
IM BACKOFEN

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 215 Minuten

Zutaten:

z.B. 1000 Gramm Wildschweinkarree mit Knochen, 2 EL Butterschmalz, 8 Knoblauchzehen, 2 kleine Rosmarinzweige, 2 TL grobes Meersalz, je 1 TL Senfkörner u. rote Pfefferbeeren, 2 EL feiner Dijonsenf, 1 Zweig Thymian u. Bohnenkraut, 1 Karotte, 2 Zwiebeln, 1 Stange Staudensellerie, 1 Stange Lauch, 1 EL Tomatenmark, 100 ml Portwein, 250 ml Rotwein, 200 ml Wild Jus, 2 Lorbeerblätter, 10 zerstoßene schwarze Pfefferkörner, 2 Pimentbeeren zerkleinert, 2 EL Balsamico, 2 EL eiskalte Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

1. Das Fleisch trocken tupfen und die Knochen mit Alufolie umwickeln. Dann die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und den Rosmarin in Abschnitte teilen. Senfkörner, Pfefferbeeren und Salz mörsern, mit dem Senf, einer Knoblauchzehe vermischen und das Fleisch damit einstreichen. Dann den restlichen Knoblauch und den Rosmarin zwischen die Knochen stecken.

2. Das Fett in einem großen Bräter erhitzen und das Fleischstück rundum gut anbraten. Inzwischen das Gemüse und die Zwiebeln klein schneiden. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse in den Bräter geben und zusammen mit dem Tomatenmark anbräunen. Mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

3. Dann mit Rotwein und Wildfond (aus dem Wild Jus) auffüllen, etwas einkochen lassen, dann den Lorbeer, Piment, die Pfefferkörner sowie das Fleisch wieder in die Sauce geben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 90 Grad etwa 180 bis 200 Min. (Kerntemperatur 68 - 70 Grad) garen.

4. Dann den Ofen ausschalten und den Braten ca. 15 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Bratensaft durch ein Sieb geben, kurz aufkochen, mit Balsamico, Salz & Pfeffer abschmecken sowie mit kalter Butter binden.

WILDSCHWEIN KARREE - FRENCH RACK

VOM GRILL

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 70 Minuten

Zubereitung:

1. Die Racks gut 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühler nehmen und mit Olivenöl ringsum bestreichen. Der Grill sollte ordentlich vorgeheizt sein. Den Gußrost mit Rapsöl einsprühen oder pinseln und die Racks auflegen. Der Deckel sollte offen bleiben.

2. Nach 2 Minuten auf der selben Seite um 90° drehen. Nach weiteren 2 Minuten wenden und ebenfalls nach ca. 120 Sekunden auf der selben Seite drehen. Nun haben wir ein schönes „Branding" und ein ringsum angebratenes Rack.

3. Die beiden äußersten Flammen des Grills auf niedrigste Stufe stellen und die Racks in die Mitte des Grills schieben. Deckel runter und 30 Minuten garen lassen. Nun die Racks mit einer Buttermischung aus Knoblauch, Kräuter, Pfeffer und Salz mehrfach einpinseln. Deckel wieder runter und weitere 30 Minuten garen lassen.

4. Wenn mehrere Racks auf dem Grill sind kann man durchaus den Grillthermometer in eines der Racks stecken. Ab 54 Grad Kerntemperatur ist das Rack fertig. Eine gute und zuverlässige Meßmethode ist auch hier die Steakmethode mit dem Handballen. Wechselt der Wiederstand von weich und geleartig nach hart ist das Rack gar. Mit etwas groben Salz und Pfeffer zum Schluss, dazu einen Salat Caprese mit Büffelmozarella.

SPARE RIBS VOM WILDSCHWEIN UND HIRSCHKALB
„MAX SPEZIAL RIBS“ IM BACKOFEN ODER GRILL

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 120 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

1000g Spare Ribs, Fruchtsaft (z.B. Apfelschorle) ca. 600 ml, Dry Rub und BBQ-Sauce nach Belieben.

Vorbereitung:

Rückseite der Spare Ribs mit Hilfe von einem Löffelstiel von der Silberhaut befreien und falls nötig ein wenig zurechtschneiden.

Zubereitung

1. Spare Ribs bei hoher Temperatur ca. 5 Minuten von jeder Seite scharf angrillen. Anschließend die Spare Ribs mit dem Dry Rub großzügig einreiben.

2. Den Fruchtsaft in eine Grillschale geben und ein Grillrost mit Abstandhalter einsetzen. Anschließend die Spare Ribs drauflegen, sodass die Ribs den Fruchtsaft nicht berühren. Nun die Schale mit Aluminiumfolie luftdicht einschließen und für 90 Minuten bei 120-150 Grad auf dem Grill oder Backofen dünsten lassen.

3. Nun die Aluminiumfolie abnehmen, die Spare Ribs auf dem Grillrost mit der BBQ-Sauce von beiden Seiten einpinseln und bei 150 Grad ca. 10 Minuten einziehen lassen.

Nun können die Spare Ribs an den Knochen entlang in Mundgerechte Stücke geschnitten werden und zum Verzehr gereicht werden. Die Knochen sollten sich problemlos vom Fleisch lösen lassen.

Zur Temperaturkontrolle sollte im Innenraum des Grills ein Thermometer im Bereich der Grillschale positioniert werden.

WILDSCHWEINFILET „PARMA“

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600-800 g Wildschweinfilet, Salz, Pfeffer, Öl, 1-2 Knoblauchzehen
2 EL Butter, Basilikum, 1 EL geriebener Parmesan, 5-6 Scheiben
Parmaschinken, 600g grüne Bohnen, 1 Zwiebel.

Zubereitung:

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und in einem Bräter rundum anbraten.

2. Knoblauch und Basilikum fein hacken, mit Parmesan in leichterwärmter Butter vermischen. Schinken leicht überlappend auslegen, mit dem Basilikum-Mix bestreichen. Fleisch darauf legen, einrollen. Zurück in den Bräter geben und im Ofen ca. 30 Minuten schmoren.

3. Bohnen in Salzwasser 5-6 Minuten bissfest garen. Zwiebel fein hacken und in Butter dünsten, Bohnen dazugeben, salzen und pfeffern.

4. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Bohnen servieren,

evtl. mit Basilikum garnieren.

WILDSCHWEINFILET IN THYMIAN-CHILI-MARINADE

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600-800 g Wildschweinfilet (Stücke), 10 g Thymian, 1200 g Kartoffeln, 2 g Chiliflocken mild, 400 g Brokkoli, 3-4 Knoblauchzehen (je nach Größe), 200 g Joghurt, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Butter.

Zubereitung:

4. Ofen auf 200° vorheizen. Wildschweinfilets auf Zimmertemperatur bringen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abstreifen. Kartoffeln gut waschen und in 2 cm große Ecken schneiden. Anschließend mit 3 EL Olivenöl, Salz u. Pfeffer auf einem tiefen Backblech verteilen und ca. 20-25 Min. auf mittlerer Schiene des Ofens knusprig backen (Kartoffeln in dieser Zeit zwei mal wenden).

5. 2 EL Olivenöl, Thymianblätter, Chiliflocken, etwas Salz und Pfeffer verrühren und das Filet damit marinieren. Dann zu den Kartoffeln auf das Backblech geben und ca. 20 Min. im Ofen backen.

6. In der Zwischenzeit: Brokkoli waschen und in kleine Röschen zerteilen. Etwas Wasser in einer Pfanne zum kochen bringen. Brokkoli ca. 5 Min. darin kochen, dann abgießen und mit klarem Wasser abschrecken. Pfanne mit Küchenpapier auswischen. 2 TL Butter darin erwärmen. Brokkoli erneut zugeben und 3 Min. scharf anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen.

7. Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. Joghurt zugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Kartoffeln und Wildschweinfilet nach Garzeit mit Brokkoli auf Tellern verteilen und mit etwas Knoblauch-Joghurt genießen.

WILDSCHWEINMEDAILLONS IN BALSAMICO-SAHNE AN GRÜNEN BOHNEN

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln, 20 g frische Petersilie, 400 g grüne Bohnen, 300 g Schlagsahne, 600 g Wildschwein-Filet, 6 EL Olivenöl, 6 EL Aceto Balsamico, Pfeffer, Salz, Zucker, Paprikapulver.

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Bohnen waschen und in ca. 1-2 cm kurze Stücke schneiden. Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und Kartoffeln ca. 4 Min. im Salzwasser garen. Bohnen dazugeben und alles ca. 5 weitere Minuten garen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen.

2. Inzwischen Wildschweinfilet ggf. in 3-4 cm dicke Scheiben oder Stücke schneiden und von beiden Seiten salzen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin ca. 1-2 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Bratensatz mit 6 EL Balsamicoessig ablöschen, kurz einköcheln lassen.

3. Anschließend mit Sahne ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und ca. 5-6 Min. köcheln lassen.

4. Restliches Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und Gemüse ca. 5 Min. knusprig braten. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Gemüsepfanne mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer würzen und mit Petersilie verfeinern. Alles zusammen servieren.

WILDSCHWEINSTEAKS „CAPRESE“

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

3 kl. Zucchini, 8 Wildschweinsteaks (ca. 600 g), Salz, Pfeffer, Olivenöl,
3 EL Pesto, 2 Tomaten, 250 g Mozzarella, Ruccola Blätter.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden, Fleisch in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten, salzen, pfeffern, dann in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech legen, mit 2 EL Pesto bestreichen.

2. Zucchini in der Pfanne im Bratfett kurz anbraten, würzen und zu den Steaks geben. Tomaten in Scheiben auf die Steaks legen, mit Mozzarella belegen und würzen. Ca. 15-20 min überbacken.

3. Zum Servieren mit Ruccola Blätter und dem restlichen Pesto dekorieren. Dazu passt: Baguette.

WILDSCHWEINKOTELETTS MIT LAUCH IN THYMIANSAUCE

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Stangen Lauch, Salz, Pfeffer, 1 TL Pflanzenöl, 600 -700 g Wildschweinkoteletts, 100 ml trockener Cidre, 5 Zweige frischer Thymian, 100 g Frischkäse. Für das Püree: 700 g Kartoffeln, 2 Knoblauchzehen, 150 ml Milch, 20 g Butter, 2 EL Senf.

Zubereitung:

1. Lauch waschen, putzen, in Scheiben schneiden und im Sieb über kochendem Wasser ca. 10-15 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

2. Zwischenzeitlich Kartoffeln für das Püree schälen, waschen, in Stücke schneiden und Knoblauch schälen. Beides in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Zum Kochen bringen und ca. 15-20 Minuten garen. Abgießen, pürieren, heiße Milch, Butter und Senf dazugeben und rühren, bis das Püree cremig ist. Warm stellen.

3. Öl in der Pfanne erhitzen und die Koteletts bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten. Cidre angießen und ca. 3 Minuten blubbern lassen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abstreifen und mit dem Frischkäse und 50 ml Wasser zu den Koteletts geben. Weitere 5-8 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist.

4. Koteletts mit einem Klacks Kartoffelpüree und Lauch und der Thymian-Cidre-Sauce servieren.

WILDSCHWEIN KOTELETT MIT PARMESAN UND PETERSILIE

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

1-2 Knoblauchzehen geschält gehackt, 20 g Butter,
8 Wildschweinkoteletts, Mehl zum Panieren, 40 g Parmesan gerieben,
3 EL Petersilie gehackt, 3 Eier, 6 EL natives Olivenöl extra,
Salz, Zitronenspalten zum Servieren.

Zubereitung

1. Die Eier schlagen, den Parmesan, die Petersilie, den Knoblauch und etwas Salz hinzugeben und gut vermengen.

2. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts zuerst in dem Mehl, dann in der Eimischung wenden, danach ins heiße Fett geben und von beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten. Die Koteletts auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Zusammen mit etwas Zitrone servieren.

ASIATISCH MARINIERTES WILDSCHWEINFLEISCH

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 g Wildschweinlachs (Oberfilet als Steak), ca. 60 ml Sweet Chili-Soße, 200 g frische Erbsen, 300 g Basmatireis, 4 Karotten, 4 g Asiatische Gewürzmischung, je 2 g Koriander und Kreuzkümmel, 3-4 Knoblauchzehen (je nach Größe), 10 g Thymian, 200 g Joghurt, 2 Schalotten, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Butter, Essig, Zucker, Honig.

Zubereitung:

1. Wildschwein-Steaks in einer kleinen Schüssel mit der Sweet Chili-Soße vermischen und ein paar Min. darin marinieren. Erbsen aus den Schoten pulen. In einem kleinen Topf 2 EL Butter erwärmen, Basmatireis dazugeben. Sobald die Butter vom Reis aufgenommen wurde, 300 ml Wasser, Erbsen und ein wenig Salz dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Die Hitze ein wenig reduzieren und Reis mit Erbsen ca. 10 Min. weiterköcheln lassen. Dann Topf vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.

2. In einer Salatschüssel 2 EL Essig, 2 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Asiatische Gewürzmischung, Salz und Pfeffer verrühren. Karotten schälen und direkt in die Salatschüssel hobeln, unter das Dressing heben und bis zum Anrichten ziehen lassen. Knoblauch abziehen. Thymian waschen, trockenschütteln und Blätter abstreifen. In einem hohen Rührgefäs Joghurt, Knoblauch, ¾ Thymianblätter, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker mit einem Pürierstab zu einer Soße verarbeiten. Bis zum Anrichten kühl stellen

3. Schalotten abziehen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die marinierten Wildschweinsteaks von einer Seite ca. 2 Min. anbraten, dann Fleisch wenden und Schalotten zugeben, alles zusammen 1-2 Min. weiterbraten. Reis mit Erbsen nach der Ziehzeit mit einer Gabel auflockern und auf Tellern verteilen. Gebratenes Wildschweinfleisch, Thymian-Knoblauch-Soße und Karottensalat dazu anrichten, mit restlichem Thymian bestreuen und genießen.

WILDSCHWEIN IM WOK MIT CASHEWNÜSSEN

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

160 g trockene asiatische Eiernudeln, Salz, 2 TL Sesamöl,
4 TL Sonnenblumenöl, 20 g Cashewnüsse, 300 g Wildschweinlende oder ähnliche Stücke, 600 g gemischtes Gemüse (Paprika, Karotten, Sprossen), 4 EL Hoi Sin-Sauce, 1 Handvoll frischer Koriander.

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Abgießen, zurück in den Topf geben, Sesamöl darübergießen und umrühren. Abgedeckt zur Seite stellen.

2. Sonnenblumenöl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Cashewnüsse darin ca. 30 Sekunden anbraten, bis die Nüsse gerade braun werden, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wok heben.

3. Fleisch in feine Streifen schneiden, Gemüse waschen und klein schneiden. Öl im Wok wieder erhitzen und Fleisch darin ca. 2-3 Minuten anbraten, bis es braun ist (in 2 Portionen anbraten), dann Gemüse dazugeben, gut umrühren, sodass es mit Öl benetzt ist und weitere ca. 2 Minuten braten. Zum Schluss die Cashewnüsse dazugeben.

4. Hoi Sin-Sauce und 2 EL Wasser in den Wok gießen, ca. 1 Minute erhitzen, bis es heiß ist. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abpflücken. Nudeln auf Tellern verteilen, Fleisch-Gemüsemischung darauflegen, mit Koriander garniert servieren

WILDSCHWEIN-GYROS-TOMATEN-PFANNE

Vorbereitung 5 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600 – 800 g Wildschweinschnitzel oder ähnliche Stücke aus der Keule / Schulter, 2-3 TL Gyrosgewürz, 4 EL Öl, 200 g Reis (z.B. Basmati), Salz, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 500 g stückige Tomaten (Dose oder Tetrapack), Pfeffer, Zucker, Salz, glatte Petersilie zum Garnieren.

Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden (damit Geschnetzeltes zart und saftig bleibt, das Fleisch immer quer zur Faser schneiden), Gewürz mit 2 EL Öl verrühren. Fleisch damit marinieren, beiseitestellen.

2. Reis nach Packungsangabe in Salzwasser garen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln klein würfeln, Knoblauch hacken.

3. Übriges Öl (2 EL) in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin portionsweise anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, mitbraten. Tomaten hinzufügen. Mischung bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Gyrosgewürz, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

4. Reis in ein Sieb abgießen. Wasser kurz abtropfen lassen. Fleisch und Reis auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Hier wird geschnibbelt, geschmort und alles braucht Zeit für Gulasch und Geschnetzeltes vom Hirsch, Reh und Wildschwein

Wildschweingulasch „Siebengebirge“	48
Wildschweingulasch mit Paprika	49
Hirsch- oder Reheintopf	50
Hirsch Saftgulasch	51
Hirsch Kraftbrühe	52
Gerösteter Herbstsalat mit Schnitzelstreifen	53
Wild-Geschnetzeltes vom Hirsch oder Wildschwein	54
Reh-Geschnetzeltes	55
Reh-Geschnetzletes mit Erdnuss-Sauce	56

WILDSCHWEINGULASCH SIEBENGEBIRGE

Vorbereitung und Kochzeit ca. 2,5 Stunden

Zutaten für 8 Personen : (1 Tag vorher zubereiten)

1,8 - 2 kg Wildschweingulasch, 4 große Zwiebeln, 3 Charlotten,
3 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 5EL Butterschmalz, 200 ml Liter Rotwein, 2 Kartoffeln, 1 Porreestange, 1/4 Sellerieknolle, 3 Möhren,
1 gelbe Paprika, 250 g geschälte Tomaten (Dose),
2 EL Tomatenmark, 2-3 EL Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Zucker, Mehl,
2 Lorbeerblätter, 3 Nelkenstifte, 5 Wachholderbeeren

Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. Zwiebeln, Paprika, Möhren, Kartoffeln, Porreestange würfeln, Charlotten und Knoblauchzehen halbieren. Die Chilischote vom Stilansatz befreien und das Fruchtfleisch in Ringe schneiden, dabei die Samen entfernen.

2. Im großen Topf Fett erhitzen und Fleisch anbraten, Paprikapulver, Zwiebeln usw. dazu geben und unter Rühren dünsten, die geschälten Tomaten und Chili dazugeben. Gut anschmoren lassen und dann mit Rotwein ablöschen dann die Nelken, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren dazugeben.

3. Zugedeckt im eigenen Saft bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren. Ist das Fleisch weich, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WILDSCHWEINGULASCH MIT PAPRIKA

GEHT AUCH MIT HIRSCH- ODER REHGULASCH

Vorbereitung und Kochzeit ca. 2,5 Stunden

Zutaten für 8 Personen : (1 Tag vorher zubereiten)

1,8 – 2 kg Wildschweingulasch, 3 Gemüsezwiebeln, 7 Paprikaschoten (rot und gelb), 4 Fleischtomaten, 5 EL Butterschmalz, 2-3 EL Paprikapulver (edelsüß), 1/2 EL Paprikapulver (rosenscharf), Salz, Pfeffer, etwas Mehl, 200 ml Rotwein.
für die Beilagen: 1kg Bandnudeln, 1kg Spätzle, Salzkartoffeln (200g p.P.) oder Knödel (2 p.P)

Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. Zwiebeln würfeln, Paprikaschoten und Fleischtomaten würfeln.

2. Im großen Topf Fett erhitzen und Fleisch anbraten. Paprikapulver, Zwiebeln, unter Rühren 5 Minuten braten. Tomaten und Paprika unterrühren, salzen. Mit Wein ablöschen.

3. Zugedeckt im eigenen Saft bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren. Ist das Fleisch weich, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gulasch abkühlen lassen, zugedeckt kalt stellen.

HIRSCH- ODER REHEINTOPF

Zubereitung 20 Minuten, Garzeit ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Personen:

600 g Hirsch- oder Rehgulasch, 1 TL Pflanzenöl, 2 Zwiebeln, 600 ml Wildfond, 500 g Karotten, 750 g festkochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch, Für das Gewürzsträußchen: 2 Lorbeerblätter, 1 Stange Staudensellerie, 3 Zweige frischer Thymian, 1 Bund Petersilie.

Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch evtl. in 2 Partien rundherum anbraten, bis es Farbe bekommen hat. In einen großen Topf füllen.

2. Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und ca. 5 Minuten in der Pfanne anbraten, bis sie weich werden und Farbe bekommen. Zwiebeln mit dem Fond zum Fleisch geben.

3. Lorbeerblätter waschen, Staudensellerie putzen, Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Daraus den Gewürzstrauß binden und in den Topf geben. Zum Kochen bringen und abgedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen.

4. Karotten waschen, in grobe Stifte schneiden, in den Topf geben und abgedeckt ca. 15 Minuten garen. Kartoffeln waschen, in große Stücke schneiden, in den Topf geben und abgedeckt ca. 30-40 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gewürzsträußchen entfernen.

5. Hirscheintopf servieren und mit Petersilie bestreuen.

HIRSCH-SAFTGULASCH „WILDMEISTER ART“

Vorbereitung und Kochzeit ca. 2,5 Stunden

Zutaten für 4 Personen:

800g Gemüsezwiebeln, 50g Butterschmalz, 1 kg Hirschfleisch oder fertig geschnittene Gulaschstücke, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Kümmel, 2 EL Paprikapulver (edelsüß), 2 EL Tomatenmark, 3 EL Rotweinessig, 400 ml kräftige Fleischbrühe, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Anschließend Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher bis mittlerer Hitze 30 Minuten lang goldbraun schmoren, regelmäßig umrühren.

2. In der Zwischenzeit das Hirschfleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden, wenn der Gulasch nicht fertig geschnitten war. Den Knoblauch schälen und zusammen mit dem Kümmel fein hacken.

3. Paprikapulver, Tomatenmark, Essig und Fleischbrühe verrühren und dann zu den Zwiebeln gießen.

4. Das geschnittenen Fleisch, Lorbeerblätter, Knoblauch und Kümmel hinzufügen. Deckel auflegen und das Gulasch bei schwacher bis mittlerer Hitze drei bis vier Stunden auf dem Herd oder bei 180° im Backofen schmoren, bis die Zwiebeln zerfallen sind und das Fleisch schön zart ist.

5. Das Gulasch anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Lorbeerblätter entfernen. Frisches Bauernbrot oder Bandnudeln passen am besten zum Gulasch.

HIRSCH KRAFTBRÜHE

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 120 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

2 Liter Wasser, 250 g Rippenstücke oder Beinscheibe (Haxe) vom Hirsch, 250 g Suppenfleisch vom Hirsch, Tafelspitz oder Unterschale, 1 Bund Suppengemüse, 100 g Rosenkohl, 1 Kohlrabi, 2 Möhren, 2 Stangen Lauch, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Rippenstück oder Beinscheiben, Suppenfleisch und in Scheiben geschnittene Zwiebeln in einem Topf kräftig rundum anschmoren. Dann Wasser dazu geben sowie das grob geschnittene Suppengemüse. Die Suppe auf kleiner Flamme zwei Stunden (Kochzeit unbedingt einhalten!) köcheln lassen. Zwischendurch mit einem Schaumlöffel abgesetztes Eiweis an der Oberfläche entnehmen.

2. Nach der Kochzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen, das Fleisch parieren (trennen des Fleisches von Knochen, Fett und Sehnen) und nur das übrig gebliebene magere Fleisch klein geschnitten beiseite legen. Der Fleischabfall kann weg oder nach Belieben verwendet werden.

3. Die Suppe durch ein Sieb in einen zweiten Tof umgießen und das verkochte Suppengemüse ebenfalls wegwerfen oder noch anderweitig verwerten.

4. Nun das restliche - zwischenzeitlich geputzte und klein geschnittene - Gemüse sowie das Fleisch beifügen, nach eigenem Geschmack salzen und noch einmal für ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme weiter kochen, bis das Gemüse bissfest ist.

GERÖSTETER HERBSTSALAT MIT WILDSCHWEIN-SCHNITZEL

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

500 g Rote Bete (frisch), 500 g Rosenkohl, 1-2 Zwiebeln, ½ Hokkaidokürbis, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Olivenöl, 600 g Wildschwein-Schnitzel (Oberschale), 60 g Walnüsse, 2 EL Petersilie (gehackt) Für die Vinaigrette: 200 ml Gemüsebrühe, 4 EL Balsamico-Essig (heller), 2 EL Gelee/Marmelade/Konfitüre Aprikose, 2TL Honig

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 2, Umluft 160 °C) vorheizen. Rote-Bete schälen und vierteln. Rosenkohl putzen und vierteln. Zwiebeln schälen und würfeln. Kürbis waschen, Kerne mit einem Löffel entfernen und Kürbis in Würfel schneiden. Rote-Bete-Viertel, Rosenkohlviertel, Zwiebel- und Kürbiswürfel in eine Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und 2 EL Olivenöl vermischen. Gemüse im Backofen auf mittlerer Schiene 25 Minuten garen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit Wildschwein-Schnitzel in Streifen schneiden. Öl in der Pfanne auf hoher Stufe erhitzen, Schnitzelstreifen darin ca. 5 min rundherum braten, salzen und pfeffern.

3. Walnüsse hacken. Brühe, Essig, Konfitüre, Salz, Pfeffer und Honig verquirlen und mit Gemüse und Walnüssen vermischen. Schnitzelstreifen auf dem Salat anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

WILD-GESCHNETZELTES VOM HIRSCH ODER WILDSCHWEIN

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen :

Bratenstücke / Steaks vom Hirsch oder Wildschwein ca. 800 – 1000, Olivenöl, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Sojasoße, 200ml Weiswein, 200ml Sahne, 200ml Schmand.

Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden, pfeffern und in etwas Öl scharf anbraten, nach ca. 4-5 Minuten das Fleisch salzen und aus der Pfanne nehmen, dann warm stellen.

2. Im verbliebenen Fleischsaft die gewürfelten Zwiebeln glasig dünsten und mit einem Glas Weiswein ablöschen, aufkochen, dann einen Esslöffel Sojasoße dazugeben. Sahne und Schmand kurz einkochen danach das Fleisch dazugeben und noch 3-4 Minuten bei kleinster Temperatur ziehen lassen.

Für die Beilagen: Kartoffeln, Spätzle und Salat.

REH-GESCHNETZELTES

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

500g Rehfleisch, 1 EL Öl, 1 feingehackte Zwiebel, 1 TL Mehl,
4 EL Weißwein, 1/4 l Schlagsahne, Öl, Butter, Salz, Pfeffer,
1 EL feingehackte Petersilie.

Zubereitung:

1. Fleisch in Scheiben, dann in kleine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2. Die Herdplatte auf mittlere Hitze zurückschalten und die Zwiebeln kurz dünsten. Das Mehl hinzugeben, mit den Zwiebeln verrühren und mit Weißwein ablöschen.
3. Die Sahne hinzugießen und ca. 2 Minuten aufkochen. Das Fleisch in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Petersilie bestreut servieren

mögliche Beilagen: Reis oder Kartoffeln, Kohlrabi- oder Möhrengemüse.

REH-GESCHNETZELTES MIT ERDNUSSSAUCE

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

250 g TK Blattspinat, 500 g Rehfleisch, 200g braune Champignons,
200g Schlagsahne, 2-3 EL Erdnussbutter, 200g Reis, 2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe, 1 TL Tomatenmark, Öl, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Spinat auftauen, Fleisch in schmale Streifen schneiden Pilze in Scheiben schneiden, Spinat ausdrücken, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Fleisch dazugeben und 3-4 min anbraten. Tomatenmark, Pilze und Spinat dazugeben, und kurz mitbraten, Sahne und Erdnussbutter einrühren und alles 3 Minuten fertig köcheln.

3. Mit Pfeffer, Salz, Zucker, nach Belieben mit Sojasauce abschmecken.

Dazu passt: Reis

www.wild-auf-wild.de

WILD auf WILD

Eine Initiative des Deutschen Jagdverbands e. V.

„Wie möchten Sie Ihr Fleisch?"

„WILD!"

Wildbret schmeckt nicht nur lecker, sondern ist auch das regionale und naturbelassene Lebensmittel schlechthin. Mit der Initiative „Wild auf Wild" bietet der Deutsche Jagdverband leckere Rezepte, gibt Zubereitungstipps und hilft bei der Anbietersuche.

REZEPTE

und Tipps zu Wildbret gibt es hier:
www.wild-auf-wild.de

Wild aus der Region

www.con-vergence.de

Was man so aus Wild-Hackfleisch machen kann…

Wild-Burger, saftiges Fleisch von Hirsch, Reh und Wildsau 60

Wildhackfleisch gefüllt in Zucchini Scheiben 61

Wildhackfleisch gefüllt in Paprika 62

Wild-Bolognese, der Klassiker 63

Schwedische Köttbullar aus Wildhack 64

WILD-BURGER

SAFTIGES FLEISCH VON HIRSCH, REH UND WILDSCHWEIN

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Wildburger-Patties je 150 Gramm, 4 Burger-Brötchen (Burger Buns), Barbecue Sauce, Preiselbeersenf, grüner Salat oder Ruccola, Schalotte, Tomaten, Bergkäse-Scheiben

Zubereitung:

1. Die Patties können tiefgefroren entnommen und gegrillt oder gebraten werden. Mein Tip: gefrorene Patties in etwas Pflanzenöl von jeder Seite ca. 2,5 min. bei geringer Hitze anbraten und dann weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze fertig braten. Zum Schluss auf jeden Pattie eine Scheibe Bergkäse legen und den Käse leicht anschmilzen.

2. In der Zwischenzeit die Schalotte in kleine Würfel schneiden und in die Barbecue Sauce mischen. Die Unterseite des Brötchens mit Preiselbeersenf bestreichen, darauf den gebratenen Pattie mit Käse, 1-2 Scheiben Tomate, Salatblätter, etwas Barbecue Sauce, dann mit der Brötchenoberseite abschließen.

Auch Brotlos (Low Carb) lässt sich der Burger genießen, ich empfehle dazu etwas mehr Salat!

WILDHACKFLEISCH GEFÜLLT IN ZUCCHINI SCHEIBEN

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 TL Pflanzenöl, 8 x 3,5 cm Scheiben Riesenzucchini oder Eierkürbis (a ca. 200 g), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 300 g Wildgehacktes, 6 EL Tomatenmark, ½ TL gemahlener Zimt, 120 g Langkorn- oder Basmati-Reis, Salz Pfeffer, 6 Zweige frische glatte Petersilie, geriebene Muskatnuss, 10 EL Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern.

Zubereitung:

1. Backofen auf 170° vorheizen (Umluft). Backblech mit 1 TL Öl einpinseln. Die breiig-kernige Mitte der Riesenzucchini- oder Eierkürbisscheiben entfernen und entsorgen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. 1TL Öl in einer Pfanne erhitzen, beides darin 2-3 Minuten garen. Hack dazugeben, mit einem Holzlöffel zerteilen und ca. 2-3 Minuten unter Rühren garen, bis es Farbe bekommt. 125 ml warmes Wasser angießen, Tomatenmark und Zimt dazugeben. Abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Zwischenzeitlich den Reis ca. 10 Minuten in Salzwasser garen, bis er weich ist. Während der Reis kocht, die Zucchinischeiben in einem abgedeckten Sieb über dem Topf mit dem kochenden Reis ca. 5-6 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Zucchinischeiben auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Reis abgießen und in die Hackmischung rühren. Petersilie waschen, trocken schütteln, klein hacken und in die Fleischpfanne rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zucchinischeiben auf das vorbereitete Backblech legen, mit der Reis-Hackfleischmischung füllen und jede Scheibe mit einem EL Frischkäse versehen. Ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Dazu passt ein großer grüner Salat.

WILDHACKFLEISCH GEFÜLLT IN PAPRIKA

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

500g Wildgehacktes, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Semmelbrösel,
Salz, Pfeffer, 4 Paprikaschoten (oder Zucchini), Olivenöl,
1 Dose gehackte Tomaten.

Zubereitung:

1. Gemüse vorbereiten (Zucchini oder Paprika aushöhlen)
2. Gehacktes mit dem Ei, feingehackten Zwiebeln und Semmelbrösel vermengen, mit 1/2 TL Salz und Pfeffer würzen.
3. Gemüse mit Hackfleischteig füllen und bei mittlerer Hitze anbraten mit der Tomatensauce ablöschen und zugedeckt 15 min garen.
4. Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Dazu passt: Reis

WILDHACKFLEISCH-BOLOGNESE

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 500 g Wildhackfleisch,
3 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 250 ml Wildbrühe oder Gemüsebrühe, 250 g Tomaten stückig, Pfeffer aus der Mühle, Salz, Zucker, 2 EL gehackte Kräuter der Saison, (z.B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch) 50 g gehobelter Parmesan.

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Wildhack bei starker Hitze etwa 5 Minuten in Olivenöl braun anbraten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mitrösten lassen.

2. Das Tomatenmark einrühren und, wenn alles eine schöne Farbe hat, mit der Wildbrühe ablöschen. Tomaten zugeben und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

3. Die Wildbolognese mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit Kräutern zu frisch gekochter Pasta (Nudeln) servieren. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

SCHWEDISCHE KÖTTBULLAR AUS WILDHACKFLEISCH

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

2 Speisezwiebeln, 12 g frische Petersilie, 1200 g Kartoffel, 500 g Wild-Hackfleisch, 60 g Semmelbrösel, 400 ml Vollmilch, 2 Eier, ½ l Wildbrühe (aus Wildjus), 60 g Butter, 2 Knoblauchzehen, Piment, 40 ml Worcestersauce, 60 g Weizenmehl (Typ 405), weißer Pfeffer, Salz, 120 g Schlagsahne.

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin 3-4 Min. anschwitzen. Milch und die Hälfte der Worcestersauce dazu geben. Mit Salz, weißem Pfeffer und Piment würzen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Semmelbrösel unterrühren, sodass eine zähe Paste entsteht.

2. Backofen auf 200°C vorheizen. Hackfleisch und Ei in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Die kühle Paste unterheben und alle gut verkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen, auf ein belegtes Blech legen und ca. 20 Min. backen.

3. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in Salzwasser ca.15 Min. kochen. Wildbrühe aufkochen und restliche Worcestersauce hinzugeben. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzugeben und alles gut verrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Wildbrühe hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren

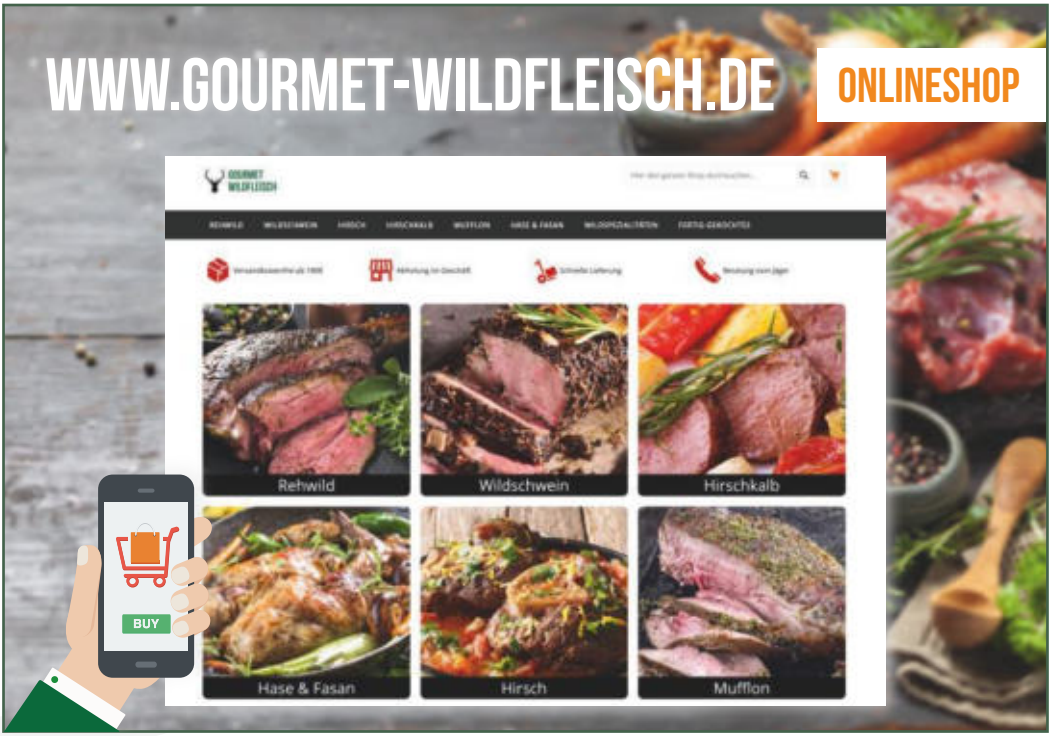
4. Nun wieder auf den Herd stellen, die Sahne hinzugeben und alles aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Fleischbällchen in die Sauce geben. Gekochte Kartoffeln mit etwas heißer Milch zu grobem Püree stampfen.

5. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Kartoffelpüree, Fleischbällchen und die Sauce auf den Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Der Geschenkgutschein für unser Sortiment!

WWW.GOURMET-WILDFLEISCH.DE

ONLINESHOP



Die Geheimnisse von Haxen, Sauerbraten, Wildjus, Pulled Pork, Leber und Gewürzmischung

Wildschweinhaxen nach Sauerbratenart	68
Rehhaxen mit Portwein und Fenchel	69
Sauerbraten vom Hirsch und Wildschwein	70
Ossobuco Haxe vom Hirsch	71
Pulled Pork vom Wildschwein Nacken	72
Wildjus Herstellung	73
Gewürzmischung Dry Rub	74
Wildleber vom Reh, Frischling oder Hirschkalb	75

WILDSCHWEINHAXEN NACH SAUERBRATENART

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (plus 1 Tag Marinier- und ca. 2 ½ Stunden Schmorzeit)

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knollensellerie, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 4-5 Wildschweinhaxen ca. 2 kg, 1 l Rotwein, 350 ml milder Essig, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 4 Gewürznelken, 3 Pimentkörner, 1 Zimtstange, 3 Zweige Thymian, 4 Lorbeerblätter, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Mehl, 2 EL Pflanzenöl, 2 Scheiben geräucherter Bauchspeck vom Wildschwein (à ca. 80 g), 1 EL Tomatenmark, 2 Zweige Rosmarin, 4 kleine säuerliche Äpfel, 400 g Topinambur, 1 EL Wild-Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung:

1. Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Haxen kalt waschen. Mit Gemüse, Wein, Essig, 600 ml Wasser, Wacholder, Pfeffer, Senfkörnern, Gewürznelken, Piment, Zimt, Thymian und Lorbeer in eine Schüssel geben. Das Fleisch muss dabei komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Haxen 24 Stunden gekühlt marinieren, zwischendurch gelegentlich wenden.
2. Am folgenden Tag den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Haxen abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl gleichmäßig überstäuben.
3. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Haxen und Speck darin rundherum anbraten. Beides aus dem Bräter nehmen, beiseitelegen. Marinade durchsieben. Gemüsewürfel im Bratfett kurz anbraten. Tomatenmark einrühren und alles ca. 10 Minuten anrösten. Zwischendurch jeweils mit etwas Marinierfond ablöschen und wieder fast vollständig einkochen lassen.
4. Haxen und Rosmarin einlegen. So viel Marinierfond angießen, dass das Fleisch etwa zur Hälfte bedeckt ist.
5. Äpfel und Topinambur waschen, trocken reiben und zugeben. Alles einmal aufkochen, dann den Bräter schließen und in den Ofen schieben. Die Haxen ca. 2 ½ Stunden zugedeckt schmoren.
6. Nach etwa 30 Minuten Schmorzeit Äpfel aus dem Schmorfond heben, beiseitestellen. Haxen weiter fertig schmoren, dabei nach und nach übrige Marinade angießen. Den Fond während der weiteren Schmorzeit gegebenenfalls zusätzlich mit etwas heißem Wasser auffüllen.
7. Sobald das Fleisch weich gegart ist, Haxen warm stellen. Fond gegebenenfalls einkochen. Preiselbeeren einrühren, abschmecken. Haxen und Äpfel wieder in den Fond einlegen und kurz erhitzen. Haxen, Schmorgemüse und Fond anrichten.
   Dazu passen Serviettenknödel.

REHHAXEN MIT PORTWEIN UND FENCHEL

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus 2 Stunden Schmorzeit)

Zutaten für 3 Portionen

3 feine Fenchelknollen (à ca. 180 g), 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 6 Rehhaxen ca. 1,3 kg, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Mehl, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Tomatenmark, 200 ml roter Portwein, 4 Lorbeerblätter, 3 Pimentkörner, 4 Gewürznelken, 2 Stück Sternanis, 400 ml Rotwein, 800 ml Wildfond (selbst gekocht oder von Gourmet-Wildfleisch), 35 g Bitterschokolade, 120 g frische Cranberrys (alternativ TK-Früchte oder 75 g getr. Beeren), 10 Wacholderbeeren, Schale von 1 Bio-Limette

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fenchel waschen, putzen und längs halbieren. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauch schälen und halbieren.

2. Haxen mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend gleichmäßig mit dem Mehl bestäuben. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Haxen darin rundherum kräftig anbraten, beiseitestellen.

3. Fenchel und Zwiebeln im Bräter sacht anbraten. Fenchel herausnehmen. Tomatenmark unter die Zwiebeln rühren, anrösten. Mit Portwein ablöschen. Einkochen, bis die Zwiebeln glasiert sind.

4. Haxen, Fenchel, Knoblauch, Lorbeer, Piment, Gewürznelken und Sternanis in den Bräter geben. Rotwein und Fond übergießen.

5. Den Bräter schließen. Haxen und Gemüse ca. 2 Stunden im Ofen schmoren.

6. Haxen und Fenchel aus dem Bräter nehmen. Schokolade hacken. Mit Cranberrys, Wacholderbeeren und Limettenschale unter den Fond mischen, aufkochen. Ca. 10 Minuten offen sacht köcheln lassen.

7. Sauce mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken. Haxen und Fenchel wieder zugeben, weitere 10 Minuten zugedeckt in der Sauce ziehen lassen.

SAUERBRATEN VOM WILDSCHWEIN ODER HIRSCH

Vorbereitung 2-3 Tage, Kochzeit 2,5 Stunden

Zutaten für 6 – 8 Personen:

2 Kg Wildschweinkeule oder Hirschkeule, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 1 Bund Suppengrün, 2 Lorbeerblätter,
5 Wachholderbeeren, 1 TL gestoßener Pfeffer, 3 Pimentkörner,
100 ml Weißweinessig, 0,2 L Rotwein, 1 EL Schweineschmalz,
2 EL Tomatenmark, 1 L Wildbrühe, je 50 g Mandeln und Sultaninen (Sultaninen einweichen).

Zubereitung:

1. Das Fleisch leicht entfetten (Wildschwein) und von Sehnen befreien (wenn nötig). Für die Marinade Zwiebeln, Gemüse und Knoblauch putzen und in haselnussgroße Würfel schneiden. Wein, Essig und Gemüse mit den Gewürzen aufkochen.

2. Heiß über das Fleisch gießen und für 2-3 Tage kalt stellen.

3. Marinade durch ein Sieb gießen. Fleisch abtupfen und in Schmalz anbraten. Trockenes Gemüse dazu anbraten, Tomatenmark dazu geben und mit einem Teil der Marinade und dem Wildfond aufgießen. Aufkochen. Bedeckt für ca. 2,5 Stunden in den 150 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

4. Das Fleisch aufschneiden. Sauce durch ein feines Sieb gießen. Leicht binden und abschmecken. Die Sauce über die aufgeschnittenen Scheiben geben und warm stellen. Mandeln und eingeweichte Sultaninen in etwas Butter anschwenken und mit dem Braten anrichten. Dazu passen Bandnudeln oder kleine Kartoffelklöße

OSSOBUCO, HAXE VOM HIRSCH

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

5-6 Beinscheiben vom Hirsch, 2 Zwiebeln, 2 Möhren,
2 Stangen Staudensellerie, 3 Zehen Knoblauch, 1 TL Tomatenmark,
125 ml Fleischbrühe, 125 ml Weißwein, 1 Bund Basilikum,
1 Zweig Thymian, geriebene Zitronenschale, 1 Bund Petersilie.

Zubereitung:

1. Die Beinscheiben Salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Auf mittlerer Gasflamme im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Das Fleisch in eine Bratpfanne legen.

2. Das Gemüse putzen, würfeln, im Butterschmalz andünsten. Tomatenmark hinzufügen, mit Brühe und Wein ablöschen und würzen (Thymian, Basilikum).

3. Das Gemüse über die Haxen geben und im Backofen bei ca. 200° C ca. 60 Minuten garen. Mit gehackter Petersilie und Zitronenschale bestreut servieren.

Dazu passen: Spaghetti

PULLED PORK VOM WILDSCHWEIN NACKEN

Vorbereitung ca. 30 Minuten, Koch/Backzeit ca. 7 Stunden, Marinieren ca. 12 Stunden

Zutaten für 4 Portionen:

1 bis 1,2 kg Wildschweinnacken Braten ohne Knochen, 170 ml Apfelsaft oder Ananassaft, 100 ml doppelt konzentrierte Gemüsebrühe, 4 EL brauner Zucker, 3 EL, Gewürzmischung nach Wahl z.B. Grillgewürz, 4 Brötchen, Barbecue-Sauce nach Belieben, Mixed-Pickels, Krautsalat, Blattsalate oder Zwiebelringe nach Belieben.

Zubereitung:

1. Am Vortag die Grillgewürzmischung mit 2 EL Zucker mischen und den Braten damit einreiben. Dann mit Frischhaltefolie den Braten fest einwickeln und 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Den Ofen auf 110 - 130°C vorheizen, 1 Stunde vor Beginn den Braten aus der Kühlung nehmen, er sollte Raumtemperatur haben. Den Fruchtsaft, 2 EL Zucker und die konzentrierte Brühe mischen. Den Braten aus seiner Verpackung nehmen und alles, was sich darin befindet, in die Fruchtsaftmischung schütten. Wenn man eine Spritze für den Braten hat, etwas mehr zubereiten und den Braten damit „impfen", das macht ihn viel würziger und saftiger.

3. Diese Mischung in eine feuerfeste Schale füllen und unter den Braten in den Backofen stellen. Ziemlich mittig ins Fleischstück ein Bratenthermometer einstechen. Nun den Braten auf den Grillrost über die Schale mit der Fruchtsaftmischung legen. Nach 3 - 4 Stunden sollte der Braten eine Kerntemperatur von etwa 70°C haben. Jetzt kann man nach Belieben den Braten mit der Flüssigkeit bepinseln oder begießen.

4. Hat der Braten nach ca. 6 Stunden eine Kerntemperatur von 90 - 95°C nimmt man ihn raus, wickelt ihn in Alufolie und Handtücher. Nun sollte der Braten mindestens eine Stunde ruhen. Während dessen kann man sich um Beilagen und Saucen kümmern. Nach der Ruhezeit die Verpackung öffnen, die gesammelte Flüssigkeit zu der anderen Soße geben und diese noch mal erhitzen und bereitstellen. Den Braten **mit zwei Gabeln auseinanderreißen (pullen)**, so dass man zerfaserte Fleischstücke erhält.

WILD-JUS HERSTELLUNG, SAUCENBASIS

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 4-6 Stunden

Zutaten:

4 kg klein gehackte Wildknochen und Parüren (Abschnitte) von Hirsch und Reh, 4 Möhren, 2 Lauchstangen, 1/2 Sellerieknolle, 5 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 Dose 400 Gramm Tomatenmark (doppelt konzentriert), Olivenöl, 0,75 L Rotwein.

Zubereitung:

1. Wildknochen und Parüren von Hirsch und Reh zerkleinern und im Ofen braun rösten.

2. Wurzelgemüse wird in einem großen Topf mit Olivenöl käftig angebraten. Dann wird doppelt konzentriertes Tomatenmark eingerührt und kurz weitergebraten. Bevor das Tomatenmark ansetzt, wird alles mit Rotwein abgelöscht. Der Alkohol im Rotwein sollte verkocht werden.

3. Die gerösteten Knochen werden vom ausgetretenen Fett getrennt und dazu gegeben. Der Topf wir dann bis zum Rand mit Wasser gefüllt und köchelt für 4 - 6 Stunden. Zwischendurch muss mit der Schaumkelle der sich oben sammelnde Eiweißschaum abgeschöpt werden.

4. Nun werden alle Knochen und vorhandennen Grobteile mit der Schaumkelle entnommen und entsorgt. Die verbliebene Sauce wird dann duch ein feines Passiersieb gedrückt.

5. Anschließend wird mit Gewürzen, Pfeffer, Salz und z.B. Majoranpulver abgeschmeckt. Das fertige Will-Jus kann nun heiß in kleine Gläser abgefüllt werden und ist gekühlt bie zu 4 Wochen haltbar.

REZEPT GEWÜRZMISCHUNG “DRY RUB“
FÜR SMOKER UND GRILL

Dry Rub “Hunter’s Meal“
Zutaten:

8 EL Paprika süß, 4 EL Salz, 4 EL Puderzucker, 4 EL Chillipulver, 4 EL Kreuzkümmel, 4 EL granulierter Knoblauch, 2 TL Senfpulver, 2 TL schwarzer Pfeffer, 2 TL Cayennepfeffer, alles gut vermischen.

Dry Rub “Wildmeister Ernst“
Zutaten:

6 EL Zucker weiß, 6 EL Zucker braun, 4 EL Paprika süß, 4 EL Salz, 1 EL schwarzer Pfeffer, 2 EL granulierter Knoblauch, 1 EL granulierte Zwiebel, alles gut vermischen.

Für den **Grill** reicht es, die Fleischstücke mit etwas Pflanzenöl und dem “Rub“ einzureiben. Fertig gegrilltes kann noch nachgewürzt werden.

Für den **Smoker** empfiehlt es sich, die Fleischstücke mit dem Dry Rub gut einzureiben, dann in Folie fest einzupacken und ca.12 Stunden im Kühlschrank
Marinieren lassen. Dann nach Rezept oder Belieben das Fleisch im Smoker bei niedriger Temperatur mehre Stunden smoken (räuchern). Bei höherer Temperatur das Fleisch in Alufolie einpacken.

Wenn das Fleisch durchgegart ist, mit Barbecue-Sauce (nach Wahl) mehrmals einreiben und fertig grillen mit etwas mehr Hitze, damit die Fleischstücke schön braun und außen knusprig werden.

WILDLEBER VOM REH, FRISCHLING ODER HIRSCHKALB

Vorbereitung 5 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

600g Wildleber, 2 kleine Zwiebeln, 2 kleine Äpfel 2 EL Butterschmalz, Salz und Pfeffer, Mehl, Balsamico, brauner Zucker

Zubereitung:

1. Wild-Leber in ca. 1 cm dicke Scheiben oder Stücke schneiden. Äpfel und Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

2. Butterschmalz in eine Pfanne geben und zerlaufen lassen. Äpfel und Zwiebeln in die Pfanne geben und weich dünsten. Anschließend herausnehmen und warm stellen. (Man kann je nach Geschmack zu den Äpfeln und Zwiebeln guten Balsamico Essig mit Rohrzucker geben und reduzieren).

3. Leber in etwas Mehl wenden und in der selben Pfanne von beiden Seiten je 2 Minuten braten und erst kurz vor Ende der Garzeit salzen und pfeffern.

4. Mit den Äpfeln und den Zwiebeln anrichten. Dazu passen Kartoffeln oder Püree.

Fasan, Hase und Wildkaninchen zeigen sich geschmacklich von der besten Seite

Wildkaninchen oder Wildhase mit Champions und Schalotten 78

Wildkaninchen oder Wildhase provenzalisch 79

Hasenkeule in Wacholderrahm 80

Geschmorte Hasenkeulen 81

Hasenfilet auf Blattsalaten 82

Fasananbrust auf Blattsalaten 83

Fasan mariniert 84

WILD-KANINCHEN ODER WILD-HASE MIT CHAMPIGNONS UND SCHALOTTEN

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

1-2 kg Kaninchenteile/Hasenteile (Keule, Rücken, Läufe), 6 EL Olivenöl,
3 Knoblauchzehen, 300 g Schalotten, 1 EL Paprikapulver edelsüß,
125 ml Rotwein, 125 ml kräftig gewürzte Fleischbrühe,
1 TL getrocknetes Basilikum, 1 Bund glatte Petersilie,
250 g frische kleine Champignons.

Zubereitung:

1. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die geschälten Knoblauchzehen solange darin braten, bis sie dunkelbraun sind, dann heraus nehmen. Die Kaninchenteile/Hasenteile rundherum anbraten.

2. Nach 10 Minuten die geschälten Schalotten dazugeben und solange mitbraten, bis sie rundherum braun geworden sind. Alles mit Paprikapulver überstäuben und kurz anschwitzen. Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen und mit Basilikum würzen.

3. Das Fleisch zugedeckt schmoren lassen. Nach 20 Minuten die gehackte Petersilie und die geputzten Champignons dazu geben. Alles noch 20 Minuten schmoren lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Schmorflüssigkeit 5 Minuten einkochen lassen.

Im Topf servieren. Beillagen: Salzkartoffeln und Rotkohl oder Nudeln und Salat.

WILD-KANINCHEN ODER WILD-HASE PROVENZALISCH

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 85 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

2 küchenfertige Kaninchen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Kräuter der Provence, 2 Knoblauchzehen, 2-3 EL Butterschmalz, 1 Lit. Rotwein,
1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Lauch,
1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner, 1 Dose geschälte Tomaten.

Zubereitung:

1. Die küchenfertigen Kaninchen (Hasen) zerteilen, mit Salz, Pfeffer und en Kräutern der Provence kräftig würzen. Die geschälten Knoblauchzehen fein hacken und die Kaninchenteile damit einreiben.

2. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Mit Rotwein auffüllen. Den Bräter verschließen und im auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Ofen 40 Minuten schmoren lassen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lauch putzen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pimentkörnern und Pfefferkörner zum Kaninchen/Hasen geben und weitere 25 Minuten garen.

4. Anschließend die geschälten Tomaten untermischen und erneut 10 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit abschmecken, anrichten und servieren.

HASENKEULEN IN WACHOLDERRAHM

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 70 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Hasenkeulen, 100 g Wildschwein-Speck in Würfeln,
2 Esslöffel Öl, Pfeffer, Salz, 3 Esslöffel Wacholderbeeren angequetscht,
2 Lorbeerblätter, 3 Zwiebeln in groben Würfeln, 250 ml Wildfond aus Wildjus,
500 ml Saure Sahne 30 % Fett

Zubereitung:

1. Die Speckwürfel im heißen Öl knusprig ausbraten, rausnehmen und beiseite stellen. Im verbliebenen Fett die Keulen rundum braun anbraten, erst jetzt pfeffern und salzen. 2 Esslöffel von den Wacholderbeeren mit den Zwiebeln und Lorbeerblättern zufügen und mit wenig Brühe ablöschen.

2. 45 Minuten lang mit Deckel garen lassen und wenn nötig, immer wieder etwas von der Brühe nachgießen. Nach dieser Zeit die Sahne mit den restlichen Wacholderbeeren zugeben und nochmals 15 Minuten garen.

3. Die Keulen kurz vor dem Servieren herausnehmen und warmstellen. Die Soße durch ein Sieb passieren, eventuell etwas Soßenbinder anrühren (ist aber meistens nicht nötig), noch einmal abschmecken und die Keulen mit der Soße servieren.

4. Dazu paßt Broccoli, Rosenkohl oder Rotkohl und Kartoffelpüree, Klöße oder Spätzle.

GESCHMORTE HASENKEULEN

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

4 Hasenkeulen küchenfertig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 rote Spitzpaprika
2 Zwiebeln, 2 EL Pflanzenöl, 2 TL edelsüßes Paprikapulver, 2 EL Paprikacreme
aus dem Glas, 1 EL Tomatenmark, 250 ml Wildbrühe aus Wildjus, 200 g saure Sahne, 2 EL
frisch gehackte Petersilie.

Zubereitung:

1. Die Keulen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Kernen und weißen Innenwänden befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

2. In einem Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Mit Paprika bestauben, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und die Paprikacreme ebenfalls kurz im Bräter anschwitzen und das Tomatenmark einrühren. Mit der Brühe ablöschen. Das Fleisch wieder einlegen und bei mittlerer Hitze halb zugedeckt ca. 40 Minuten leise schmoren lassen. Dann die saure Sahne einrühren, nicht mehr kochen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

HASEN-FILET

DAS FEINSTE VOM HASEN KURZGEBRATEN AUF BLATTSALATEN

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

400 Gramm Hasen-Filet, Pfeffer, Fleur de Sel, Rosmarin, Olivenöl.

Blattsalate nach Wunsch, Frühlingszwiebeln, Tomaten, etwas Knoblauch, Orangenstücke oder Weintrauben und ein Dressing nach Ihrer Wahl.

Zubereitung der Hasenfilets

1. Die Filetstücke mit etwas Olivenöl einreiben. Von beiden Seiten pfeffern, salzen. Eine Gusseiserne Pfanne heiß werden lassen und die Hasen-Filets von jeder Seite 3-4 Minuten anbraten. Wenn die Stücke eine schöne Kruste haben, aus der Pfanne nehmen mit Rosmarinnadeln bestreuen und im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten bei 80 Grad fertig garen.

2. In der Zwischenzeit den Salat nach eigenen Wünschen zubereiten. Die fertigen Hasen-Filets schräg aufschneiden, auf dem Salat anrichten und mit grobem Fleur de Sel bestreuen.

FASANENBRUST-FILET

DAS FEINSTE VOM FASAN KURZGEBRATEN AUF BLATTSALATEN

Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

400 Gramm Fasanenbrust-Filet, Pfeffer, Fleur de Sel, Salbeipulver, Salbeiblätter. Olivenöl. Blattsalate nach Wunsch, Frühlingszwiebeln, etwas Knoblauch, Fetakäsewürfel und ein Dressing nach Ihrer Wahl

Zubereitung der Fasanenbrust:

1. Die Filetstücke mit etwas Olivenöl einreiben. Von beiden Seiten pfeffern, salzen und etwas Salbeipulver einreiben.

2. Eine Gusseiserne Pfanne heiß werden lassen und die Fasanenbrust-Filets von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Wenn die Stücke eine schöne Kruste haben, aus der Pfanne nehmen mit kleingehackten Salbeiblättern bestreuen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 80 Grad fertig garen.

3. In der Zwischenzeit den Salat nach eigenen Wünschen zubereiten. Die fertigen Fasanenbrust-Filets schräg aufschneiden, auf dem Salat anrichten und mit grobem Fleur de Sel bestreuen.

FASAN MARINIERT

Marinieren 12 Stunden

Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 130 Minutenn

Zutaten für 4 Personen:

2 küchenfertige Fasane je ca. 1 kg, 2 Sellerie Stangen, 2 Zwiebeln,
2 Karotten, 3 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren zerdrückt, Salz, Pfeffer. 0,2 L Weißwein, 0,2 L Olivenöl, 0,1 L Essig, 1 EL Mehl.

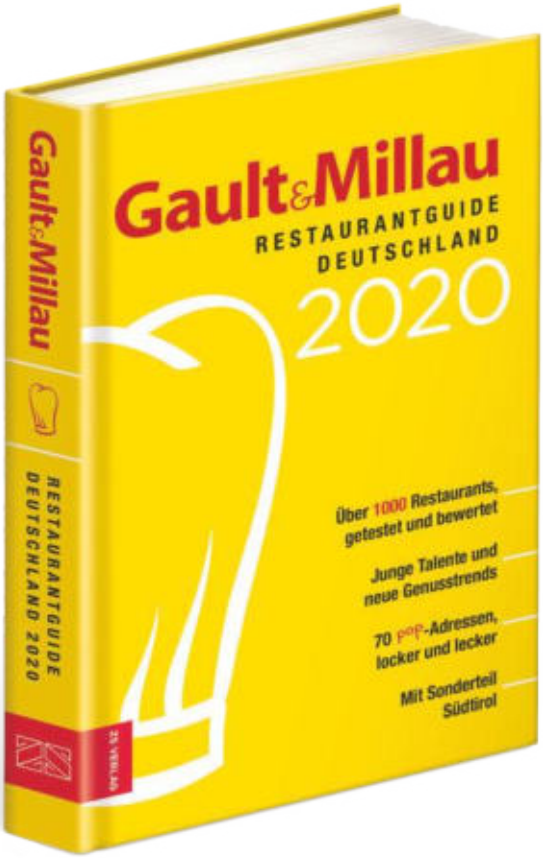
Zubereitung:

1. Fasane in Stücke schneiden und den Rückenknochen entfernen. Die Fleischstücke in eine Schüssel geben. Gemüse hacken und mit Lorbeer, Wacholderbeeren, Pfeffer, Salz, Weißwein, Öl und Essig zum Fleisch geben. Umrühren und die Schüssel zugedeckt über Nacht stehen lassen.

2. Dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in Olivenöl anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und die Marinade mit dem Gemüse zugeben. Aufkochen lassen und im Backofen bei 250° Grad 10 Min.- und dann bei 120° zwei Stunden schmoren.

3. Das Fleisch aus der Soße nehmen, die Soße pürieren und darauf die Fleischstücken anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

Besser, man weiß, wo man hingeht



Alles über die wichtigsten Restaurants auf:
facebook.com/gaultmillau.de

Ideen
zum Leben
erwecken!
GRAFIKDESIGN · PRINTDESIGN · WEBDESIGN
www.rheinpiraten-agentur.de · hallo@rheinpiraten-agentur.de
RHEINPIRATEN
AGENTUR

Tutti i Sensi
Täglich frisch!
Das Online-Magazin für Genießer.
www.tuttiisensi.de

Impressum:

Rezeptentwicklung:
Elke u. Norbert Kramer

Rezept: Seite 68-69
Mit freundlicher Genehmigung Rezept und Foto aus BEEF Gruner & Jahr

Konzept: Norbert Kramer
Satz & Gestaltung: Rheinpiraten Agentur
Rezeptfotos: BEEF, Adobe-Stock, Deutscher Jagdverband, Norbert Kramer

Kontaktdaten:
Hofladen der Wilkammer Siebengebirge
www.wildkammer-siebengebirge.de

Karl-Simrock-Straße 17
53604 Bad Honnef

Tel.: 0172 / 2000 540

Online-Shop:
www.gourmet-wildfleisch.de

Alle Rechte liegen bei Gourmet-wildfleisch.de
5. Auflage

WILDKAMMER SIEBENGEBIRGE

GOURMET WILDFLEISCH

2020 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food® Deutschland e.V.

WILDKAMMER
SEIT 2008
WILDFLEISCH VERKAUF
VOM JÄGER
SIEBENGEBIRGE