

INHALT

Vorwort	7
Kleines Jäger-Einmaleins	8
Tipps zur Vorbereitung des Wildfleisches	11
Jagdsaisonzeiten	12
Tipps für die Nutzung deines Thermomix	14
Basisrezepte	15

GEWÜRZMISCHUNGEN

Wildgewürz „Hohe Eifel“	20
Iberisches Wildgewürz	21
„Grimbarts“ getrocknete Waldpilze	22
Steinpilz-Gewürzsalz „Witterung“	23
Fichtennadelsalz	24
Steinpilzbutter	25
Wildgeflügelfüllung „Jagdhorn“	26

WURST & TERRINEN

Rillette „Bruchzeichen“	30
Französische Terrine	32
Rehleberwurst „Jennerwein“	34
Wildschwein-Leberwurst „Keiler“	36
Wildschwein-Mettwurst „Schwarzwild“	38

SUPPEN

Rehglaschsuppe „Rosenstock“	42
Wildschwein-Hack-Suppe mit Kürbis „Schwarzkittel“ ..	44
Pilzsuppe „Feenring“	46
Entenleber-Rosmarin-Suppe „Entenfänger“	48

HAUPTGERICHTE

Forestman's Coffee Chili	52
Rehbock-Tatar „Jagdzeug“	54
Rehrücken „Horrido“	56

Rehkeule „Pirschzeichen“	58
Hasensilvester: Hase in Rotweinsauce	60
Bifteki „Jagdfieber“	62
Hackauflauf „Gamshüter Glück“	64
Ansitzfrikadellen „Jagdpause“	66
„Dianas Liebling“ – Rehbolognese	68
Jägertopf vom Hirsch	70
Ragout „Fürsterart“	72
Wildgulasch „Jagdtross“	74
Hirschtöpf „Vierzehnender“	76
Förstertochters Rehgulasch	78

BEILAGEN

Pfifferlingsrisotto „Waidmannsheil“	82
Kürbis-Gnocchi „Herbstzeit“	84
Rosenkohlsoufflé „Trompe de Chasse“	86
Quittenbrot „Jagdrucksack“	88
Steckrübenpüree „Balzarie“	90
Serviettenknödel „Böhmishe Streife“	92
Glasierte Maroni „Himmelszeichen“	94
Gebackene Kürbisspalten mit Gewürzhonig „Jagdlager“	95
Kürbis-Pie „Goldener Oktober“	96

SAUCEN

Steinpilzsauce „Pilzsaison“	100
Jäger-Sauce mit „Schuss“	101
Cremige Rotweinsauce „Jägerlatein“	102
Cumberlandsauce „A-hunting we will go“	104
Feine Sauerkirschsauce „Horrido“	106
Helle Wildsauce „Jagdvergnügen“	108
Portwein-Maronen-Sauce „Hahn in Ruh“	110
Cranberrysauce „Auf der Pirsch“	112

KOMPOTT, CHUTNEY UND KONFITÜRE

Zwiebel-Ingwer-Sauerkirsch-Chutney „Blattschuss“	116
Herrn von Ribbecks Birnenkompott	118
Holunderkompott „Rotwild“	120
Ingwer-Birnen-Mus „Halali“	122
Wildpreiselbeerkonfitüre „Waidmannsdank!“	123