

# INHALT

<b>Vorwort</b>	6	<b>Das Schwarzwild</b>	60
		Wildschweinhals mit glasierten Zwiebeln	64
<b>Das Rehwild</b>	8	Wildschwein-Chili	65
Zerwirken eines Rehs	12	Marinierte Spareribs	66
Rehleber mit roter Paprika	14	Szegediner Wildschweingulasch	68
Rehrückenzopf mit Kräutern	16	Wildschweingulasch mit Bärlauch	70
Gefüllte Rehkeule	18	Frischlingsmedaillons mit Lorbeer und Wacholder	71
Rehsteaks mit Rotweinbirnen	20	Gegrillter Frischlingshals	72
Rehfilets mit Spargel	22	Gefüllter Kohl mit Wildschweinfarce	74
Rehschnitzel mit Zucchini-Paprika-Gemüse	23		
Rehkoteletts mit Trüffelbutter	24	<b>Der Wildhase</b>	76
Gegrillte Rehkeule	26	Hase in Burgunder	80
Beinscheiben vom Reh	28	Salat vom kalten Hasenfilet	82
Omelett mit Rehnierchen	29	Hasenrücken auf schottische Art	83
Rehrücken mit Hagebuttenauce	30	Hasenläufe mit Moosbeeren	84
<b>Das Rotwild, Dam- und Sikawild</b>	32	Hasenkeulen in Rotwein	86
Hirschrücken mit Schleehensauce	36	Hasenrücken auf Paprikarahm	87
Ungarisches Hirschgulasch	38	Gefüllte Hasenkeulen mit weißen Bohnen	88
Salat vom kalten Hirschbraten	39	Überbackener Hasenrücken mit Haselnüssen	90
Hirschsteaks mit Bärlauch	40	Hasenpastete auf dem Blech	92
Hirschkalbsteaks mit Frühkohl	42		
Hirschrostbraten	43	<b>Das Kaninchen</b>	94
Hirschsteaks mit Rotweinzwetschgen	44	Kaninchenkeulen mit Quittengemüse	98
<b>Das Gamswild</b>	46	Kaninchen mit Grüner Minze	100
Gamsgulasch mit Steinpilzen	50	Kaninchen mit Stachelbeeren	101
Mostbraten von der Gams	51	Kaninchen am Spieß	102
Gamsflanzerl mit Chinakohl	52	Kaninchenrücken mit grünem Spargel	104
Gamsrücken auf Spitzkraut	54	Kaninchenmedaillons mit Basilikum	105
Gamssteaks mit Preiselbeeren	56	Kaninchen-Pie	106
Gamsterrine	58		

<b>Das Murmeltier</b>	108	<b>Die Wildgans</b>	154
Murmelleber mit Speck	111	Wildgans mit Wintergemüse	158
Murmeltier auf Tomatenkraut	112	Wildgans auf Sauerkraut	160
<b>Der Fasan</b>	114	Wildgans-Cassoulet	162
Fasan mit Bamberger Kartoffeln	118	Wildgans-Topinky	164
Fasanenbrust mit gelben Linsen	120	Wildgansgulasch	165
Fasan auf Spitzkraut	122	Gefüllte Wildgans	166
Fasan auf Weißkraut	123	Gebratene Graugans mit Quitten	167
Fasanenbrüste mit Garnelen	124	Geträffelter Gänsekragen	168
Fasanenbrüste mit Totentrompeten	126	<b>Die Wildente</b>	170
Fasanenbrüste paniert	128	Wildenten auf Rotkraut	174
Fasanenterrine	130	Wildente mit Schwarzwurzeln	175
<b>Das Rebhuhn</b>	132	Wildenten mit Kumquatsauce	176
Rebhühner mit Wintergemüse	136	Wildentengulasch mit Gemüse	178
Rebhühner mit Weintrauben	138	Wildenten auf Mittelmeergemüse	180
Rebhühner auf Steinpilzgratin	139	Wildenten mit Moosbeeren	181
Partridge-Pie	140	Potted Duck	182
<b>Die Ringeltaube</b>	142	Wildenten-Confit	184
Taugenragout mariniert	146	Wildentenpastete	186
Taubenbrüste mit Frühstücksspeck	148	<b>Die Waldschnepfe</b>	188
Tauben in Rotwein	150	Schnepfen mit Morchelsauce	192
Tauben mit Pfifferlingen	151	Schnepfen auf geröstetem Brot	194
Pigeon-Pie	152	<b>Der Birkhahn</b>	196
		Birkhahn in Thymianbutter	200
		<b>Red Grouse</b>	202
		Gebratene Grouse	206