

INHALT

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

Das Murmeltier	108	Die Wildgans	154
Murmelleber mit Speck	111	Wildgans mit Wintergemüse	158
Murmeltier auf Tomatenkraut	112	Wildgans auf Sauerkraut	160
Der Fasan	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	Getröffelter Gänsekragen	168
Fasanenbrüste mit Totentrompeten	126	Die Wildente	170
Fasanenbrüste paniert	128	Wildenten auf Rotkraut	174
Fasanenterrine	130	Wildente mit Schwarzwurzeln	175
Das Rebhuhn	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
Die Ringeltaube	142	Wildenten-Confit	184
Taugenragout mariniert	146	Wildentenpastete	186
Taubenbrüste mit Frühstücksspeck	148	Die Waldschnepfe	188
Tauben in Rotwein	150	Schnepfen mit Morchelsauce	192
Tauben mit Pfifferlingen	151	Schnepfen auf geröstetem Brot	194
Pigeon-Pie	152	Der Birkhahn	196
		Birkhahn in Thymianbutter	200
		Red Grouse	202
		Gebratene Grouse	206