

Inhalt

- 6 Zu diesem Buch
- 7 Zu den Rezepten

Grundlagen der Wildküche

10 Angebot und Küchenpraxis

- 10 Wild in der Ernährung
- 10 Einkauf
- 12 Haarwild vorbereiten
- 14 Federvild vorbereiten
- 16 Frisches Wildbret selbst einfrieren
- 17 Die Garmethoden
- 20 Wild tranchieren und servieren

22 Grundzubereitungen

- 22 Marinaden
- 22 Brühen, Esszenzen und Gelee
- 25 Panaden
- 26 Würzen
- 26 Farcen
- 28 Teige

Rezepte

- 30 Suppen
- 38 Reh
- 66 Hirsch
- 90 Wildschwein
- 102 Gämse
- 108 Mufflon
- 112 Hase
- 126 Wildkaninchen
- 136 Fasan
- 148 Rebhuhn
- 158 Wachtel
- 166 Perlhuhn
- 172 Schnepfe
- 176 Wildtaube
- 186 Wildgans und Wildente
- 204 Wild-Allerlei
- 214 Beilagen, Saucen, Buttermischungen
- 234 Register