

INHALTSVERZEICHNIS

- 5 Vorwort
- 7 Thomas Hausladen,
1. Vorsitzender der Jägerkamerad-
schaft Cham e. V.

FRÜHJAHR

- 13 Quiche mit Rehbratwürstel –
Gastrezept der Staatsministerin
Frau Michaela Kaniber
- 16 Andrea Süß, 2. Vorsitzende der
Jägerkameradschaft Cham e. V.
- 17 Süppchen vom Löwenzahn
- 19 Gegrillter Rehrücken vom Mailbock
- 20 Rehkitz- und Jungwildrettung
- 25 Beinwell-Rouladen
- 27 Minz-Beinwell-Soße
- 31 Rehbraten in Tramezzini mit
zweierlei Gnocchi
- 33 Kräuterforelle mit frischem Spargel
- 34 Klostermühle Altenmarkt
- 36 Petersilienwurzelpüree und
Rotweinschalotten
- 37 Zweierlei Gnocchi und
Kräuterwasser
- 39 Frischkäsedip Guacamole
- 41 Salatrezept „Frühlingszauber“
- 43 Hollerküchle
- 45 Unser tägliches Brot –
Nahrung für Leib & Seele
von der Kolbeck Mühle

- 47 Der WILDE Kräuteraufstrich
- 48 Muskeltinktur
- 49 Maiwipferlhonig

SOMMER

- 52 Wildschweincurry mit Butternockerl
– Gastrezept vom Präsidenten des
Bayerischen Jagdverbandes
Ernst Weidenbusch
- 55 Wiesen-Wildkräutersuppe
- 57 Gegrilltes Wildschweinsteak
- 58 Unsere Gefährten – die
Jagdhunde
- 62 Spieße von der Entenbrust
und dem Hasenrücken
- 65 Toms Braten vom Feldhasen
- 67 WILDE Burger-Patties
- 71 WILDER Zander gegrillt
- 73 Niederwildhege – Eine
Herzensangelegenheit
- 75 Spinatknödel vom Gasthaus
„Am Ödenturm“
- 77 Pflaumen-Chutney
- 79 Wildkräuter-Quiche
- 81 Apfelmaultaschen
- 83 Sylvias Käsegebäck
- 85 Ebereschenlikör und -marmelade
- 87 Überbackene Wildgenuss-
Brötchen

HERBST

- 92** WILDES Vitello Tonnato –
Gastrezept der Jagdkönigin
Lisa Müller
- 94** Herbstliche Schwammerlbrühe
mit Schneeballknödeln
- 97** Floris Cordon Bleu vom
Wildschwein
- 98** Biomilchhof Berl
- 100** „Die Treibjagd“ von Kerstin Wagner
- 105** WILDER Hokkaido
- 107** Wildbratwürste
- 108** Das Bentheimer Landschwein
vom „Oldamer Hof“
- 111** Reh-Chili
- 112** Hechtnockerln im Bett mit
Zitronen-Dill-Soße
- 114** Hubertusmesse
- 117** Blütenbutter und
selbstgemachtes „Maggi“
- 119** Deftiger Herbstsalat
- 121** Waldbeerendreiklang vom
Milchhof Irrgang
- 122** Mürbe Wildkräuter-Gebäckherzen
- 123** Blütenkekse
- 124** Quittenlikör
- 126** Lavendelcreme und Pappardelle
- 127** Die Jungjägerbeauftragten der
Jägerkameradschaft Cham e.V.
Kerstin Wagner und Florian Hagn

WINTER

- 131** Gebackene Rehleber mit Zwiebeln
und Gemüse – Gastrezept von
Herrn Gerhard Luckner
- 132** Suppe vom Fasan, Rebhuhn oder
Haushuhn
- 134** Orientalische Wildschulter
- 137** Rehragout – der Klassiker
- 138** Ein Morgenansitz im Winter
- 140** Leonhard Hofstetter Pelz & Design
GmbH & Co. KG
- 142** Besinnliches Winterwildschwein
- 145** Kleines Jägerrecht „WILDE Leite“ –
von Tobias Philemon Edel
- 146** Thai-Curry vom Fasan
- 149** Zoiglkarpfen mit
Zitronen-Kerbel-Creme
- 151** Ein Winteransitz
- 152** Die Galloways vom Gänsberg
von Sarah Baumgartner
- 155** Saftiger Wildrücken im
WILDEN Kräutermantel
- 157** Wildsalat
- 159** Weihnachtskuchen
- 161** Faltenbrot
- 163** Besoffene Zwetschgen und
Minze trifft Schokolade
- 165** Pechsalbe
- 166** Impressum und Ausblick
- 167** Gedicht von Klaus Lehner