

INHALTSVERZEICHNIS

- | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------|----|----------------------------|
| 5 | Vorwort | 47 | Der WILDE Kräuteraufstrich |
| 7 | Thomas Hausladen,
1. Vorsitzender der Jägerkameradschaft Cham e.V. | 48 | Muskeltinktur |
| 49 | | 49 | Maiwipferlhonig |
- ## 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 Maibock |
| 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 |
- | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
- ## SOMMER

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