

- 05 Ein Wort zuvor
- 06 Vorwort von Christoph Wöhrle

08 **Grundlagen**

- 10 Wild - ein ganz besonderes Produkt
- 16 Küchenpraxis: Fleisch vorbereiten
- 20 Gefrierkunde
- 23 Küchenpraxis:
Mindesthaltbarkeit von Wildbret
- 25 Küchenpraxis: Durchschnittliche Auftauzeiten
- 26 Meine Küchenphilosophie

29 Rezepte

- | | |
|------------|--------------------------|
| 30 | Basics für die Wildküche |
| 40 | Jäger-Special |
| 50 | Rehwild |
| 82 | Rotwild |
| 112 | Schwarzwild |
| 148 | Weitere Wildarten |

184 Anhang

- | | |
|------------|-----------------------------------|
| 184 | Sachregister |
| 185 | Rezeptregister |
| 190 | Über den Autor und die Fotografin |
| 192 | Impressum |