

Inhalt

REZEPTÜBERSICHT

18	Pappardelle mit Wildschweinragout	51	Wildschweinschnitzel in Mandelpanade
21	Schnitzel vom Reh mit Wirsinggemüse und Pilzrisotto	52	Marinierter Rehrücken an Wildkräutersalat
22	Wildschweinkeule	55	Kürbis mit Wildschweinhackfüllung
25	Scheiben vom Damhirsch asiatisch	56	Rehrücken mit Semmelknödel
26	Rehkeule vom Grill	59	Hirschmedaillons mit Haselnusskruste
29	Hirschgulasch mit Speck und Backpflaumen	63	Rehrücken mit Selleriepüree und Portweinkirschen
30	Bock auf Burger	64	Wildhack-Linsen-Curry
33	Rehmedaillons mit karamellisierten Kirschen	67	Rehrücken mit Preiselbeersosse
34	Wildschweinbraten mit Waldpilzen	68	Wildschweinbolognese
37	Geschmorte Rehkeule	71	Pita mit feuriger Rehlende und Tomatensalsa
38	Wildschweingulasch	72	Hirschmedaillons in Preiselbeerrahmsosse
41	Hirschrücken vom Rhöner Rotwild	74	Wildgulasch aus dem Dutch Oven
42	Gefüllte Roulade vom Rehrücken mit grünem Spargel	77	Gebratene Rehfilets
45	Wildschweingeschnetzeltes mit Hagebuttensoße	79	Rehragout
48	Rehleber mit Buttermöhren auf Waldfruchtspiegel	80	Burger - wild und fruchtig
		83	Rehmedaillons mit Spätzle
		84	Spätsommerlicher Salat mit Rehschinken

4	Wild aus heimischen Wäldern
5	Ein kulinarischer Genuss
6.	Aus dem Wald auf den Teller
8	Wildfleisch – gesund und lecker
10	Koch- und Gartipps
11	Welche Messer dürfen in keiner Küche fehlen?
12	Lagern, einfrieren und auftauen
14	Die richtige Weinauswahl zu Wildgerichten.
15	Silberhäutchen entfernen leicht gemacht
17	Wald und Wild im Gleichgewicht
46	Manchmal sollte es Wild sein im Leben
87	Wildbret mit dem Funkthermometer perfekt auf den Punkt gegart
89	Wildfond – einfach selbst gemacht
90	Soßen und Marinaden
93	Frankfurter Brett – ein cleverer Küchenhelfer
96	Impressum