

# 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 Selleriepuree 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**