



Register

Suppen

Böhmisches Wildsuppe	19
Hasensuppe	20
Taubenbouillon	21
Waldpilzcreme mit Wildschweinschinken	22
Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen	23
Hasensamtssuppe	24
Kaninchensuppe	25
Wildsuppe mit Pfifferlingen	26

Salate

Weißkrautsalat mit Speck	28
Rapunzelsalat im Käsekörbchen mit Hirschschinken ..	29
Wildsalat mit Pilzen	30
Feldsalat mit Roter Bete und Maronen	31
Herbstsalat mit Fenchel und Roter Bete	32
Mangoldsalat mit Erdnussvinaigrette	33
Rucolasalat mit Pilzen und Cranberries	34

Hauptgerichte

Damwildragout	36
Fasan auf Sauerkraut	37
Fasanenbrust in Pancettahüllle mit Polenta,	
Pilzsoße und Wirsing	38
Fasan in Speck	40
Fasan mit Mandelfüllung	41
Försterspieße mit Cumberlandsoße	42
Frischlingsrücken mit Hagebuttensoße	43
Gebeizter Frischlingsrücken	44
Gebratene Wildtaubenbrüsterchen	45
Gebratene Wildgans mit Backobstragout	46
Gefüllte Wildgänsebrust	47
Große Teigtaschen mit Wildhack gefüllt	48
Gespickte Hirschkeule	50
Hasenpfeffer	51
Hasen-Stifado	52
Hirschgulasch süß-sauer	53
Hirschkeule mit Biersoße	54
Hirschsteaks Försterinnenart	55
Kaninchen in Senf-Estragon-Soße	56
Kaninchen auf belgische Art	58
Kaninchenfilets in Zitronensoße	59
Kaninchenspanne	60
Kaninchenschnitzel	61
Mediterraner Rehtopf	62
Niederrheinischer Jägerkohl	63
Im Ofen gegarte Täubchen	64
Pastete mit Wild-Schmand-Ragout	65
Pfälzer Rebhühner	66
Rehfleets in Honigsoße mit Pfifferlingen	67
Rehfrikadellen	68
Rehkeule mit Backpflaumensoße	69
Rehmedaillons mit Waldpilzkruste	70
Rehkeule mit Honig-Zimt-Soße	72
Rehrücken mit Pumpernickelkruste	73
Rehsteaks mit Steinpilzkruste	74
Schwarzwurzelauflauf mit Wildschinken	75
Szegediner Gulasch vom Wildschwein	76
Shepherd's Pie	78
Tagliatelle mit Wildsugo	79
Wildbratwurst mit warmem	
Kräuter-Kartoffel-Salat	80
Wildentenbrust mit Honig-Ingwer-Marinade	81
Wildentenbrust mit Kräuterfüllung	82
Gebratene Wildentenbrust mit Orangensoße	83
Wildentenbrust mit Orangenzabaione	84
Wildgulasch für Gäste	85
Wildgulasch mit Pilzen	86
Wild-Kartoffel-Gulasch in Biersoße	87
Wildpastete	88
Wildentensugo auf Pasta	89
Wildschweinfilet im Blätterteig	90
Wildschweingeschälsch mit Maronen	91
Gegrillter Wildschweinhals	92
Kamm vom Wildschwein in Altbiertsoße	93
Wildschweinkeule mit Beerensoße	94
Wildschweinkoteletts	95
Wildschweinkotelett mit Kräuterkruste	96
Wildschweinrückenröllchen mit Spinatfüllung	97
Wildschweinrouladen	98
Saltimbocca vom Wildschwein mit	
Gorgonzolasoße	99
Wildschweinspieße	100
Wirsing-Brot-Wildhack-Lasagne	101
Fasan mit Früchten	102
Frischlingskoteletts mit Whiskeysoße	103
Gegrillte Rehsteaks mit Grillgemüse	104
Geräuchertes Wild	105
Gutsherrentopf	106
Hase in Schokoladensoße	107
Hasentopf	108
Kaninchen mit Oliven-Kapern-Soße	109
Paprika-Zucchini-Curry mit Wildhackbällchen	110
Rehrücken mit Preiselbeeren	111
Wildente orientalisch	112
Wildentenbrust auf Trauben-Sauerkraut	113
Wildkaninchen mit Sardellensoße	114
Wildschwein mit Oliven	115

Winterlicher Rehbraten

Wildtauben mit Wirsingfüllung	118
Wildtopf	119
Wildschweinragout mit Äpfeln	120

Beilagen

Bohnen-Birnen-Gemüse	122
Brokkoligemüse mit Haselnussblättern	123
Gratin dauphinois	124
Grünkohl-Gratin	125
Kartoffel-Gurken-Ragout	126
Kartoffel-Hirschschinken-Püree	127
Orangenbulgur mit Joghurtoße	128
Sauerkraut	129
Schupfnudeln	130
Semmelknödel	131
Serviettenknödel	132
Süß-saurer Rotkohl	133
Wirsing-Kartoffel-Stampf	134
Wirsingsäckchen	135

Soßen

Currysoße	137
Jägersoße	138
Pflaumensoße mit Ingwer	139
Pilzsoße	140
Tomatensoße	141

Basisrezepte

Gänsefüllung klassisch	143
Gänsefüllung süß-sauer	144
Demi-glace	145
Grundfond vom Wild	146
Gewürzmarinade	147
Marinade für Rot- und Rehwild	148
Wildgewürzmischung	149
Jagdherrentrunk	149