

# *Wilde Festtagsküche*

Rezepte mit Wildbret für besondere Anlässe





# Natur vom Feinsten

Edel, kreativ, modern – Wildbret ist ein Alleskönner

Die Natur ist ein kreativer Lieferant und bringt mit Wildbret und edlen Kräutern Vielseitigkeit und Abwechslung auf den Teller. Es braucht nur ein bisschen Mut und Lust zum Ausprobieren. Mit unseren Rezepten auf [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) zeigen wir, dass das Fleisch von Wildschwein, Rehwild & Co. vielseitig in der Zubereitung, aromatisch im Geschmack und für jede und jeden nachkochbar ist.

Wildfleisch wird mehr denn je geschätzt. Nicht zuletzt deshalb, weil es zu den gesündesten Fleischarten zählt. Es ist besonders eiweiß- und nährstoffreich, vor allem aber fett- und cholesterinarm.

Je nach Teilstück lässt sich Wild kurz braten, schmoren, grillen, dünsten und auch räuchern. Für die passenden Beilagen sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt – erlaubt ist, was schmeckt!

Die Rezepte dieser Broschüre stammen von kochbegeisterten Instagram-Nutzern und Freunden von Wild auf Wild. Sie verraten ihre Lieblingsgerichte für wilde Festtage und gemütliche Genießerabende.

Gesucht wurden die Lieblings-Festtagsgerichte – ganz gleich, ob traditionell, modern oder eine Mischung aus beidem.

Wer Qualität sucht, fragt am besten den örtlichen Jäger oder Wildbrethändler. Denn Regionalität und Frische sind das A und O einer bewussten und gesunden Ernährung.



# Genuss ohne Reue

Wildbret zeichnet sich durch eine sehr gute Ökobilanz aus

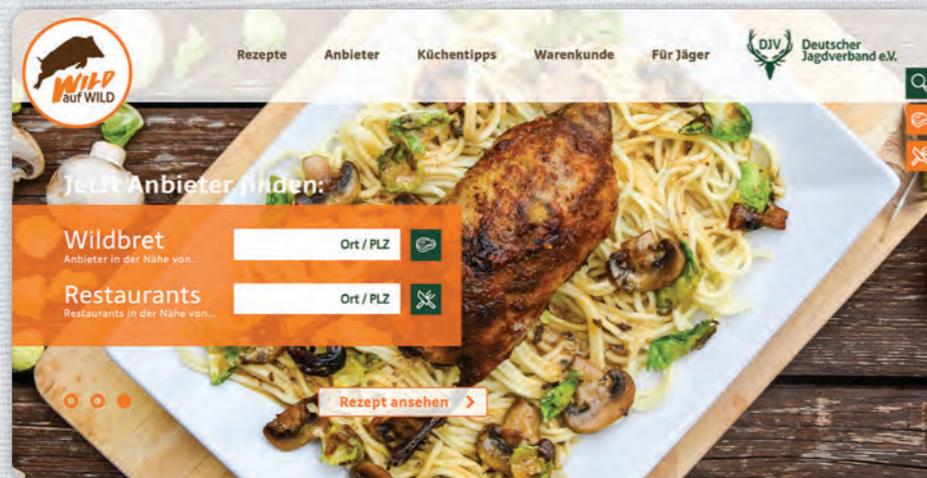
Das Fleisch von Wildschwein, Reh, Hirsch und Co. ist nicht nur lecker und gesund, sondern ein nachhaltiges, ursprüngliches Lebensmittel. Auf der Internetseite [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) finden sich neben Tipps zu Lagerung und Zubereitung rund 400 leckere Rezepte für jede Jahreszeit, jeden Anlass und Geschmack.



Das Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ steht für heimisches Wildbret von Jägern, Restaurants und Metzgereien.

## Auf der Suche nach Wild?

Mehr als 2.000 Wildbretanbieter sind auf [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) registriert. Über eine Postleitzahlsuche lassen sich Jägerinnen und Jäger oder Restaurants finden, die regionales Wild anbieten. Geben Sie im Suchfeld Ihre Postleitzahl oder Adresse ein. Ihnen werden alle Jäger, Händler und Jagdgemeinschaften in Ihrer Umgebung angezeigt, die Wildbret anbieten.



## Mit Geschmack in den sozialen Medien

Dass sich Wildbret modern zubereiten lässt, zeigen wir regelmäßig auf Facebook und Instagram. Dort veröffentlichen wir zahlreiche Rezepte, informieren zum Thema Wildbret und zeigen einen Blick hinter die Kulissen von Wild auf Wild. Kreative Rezeptideen von Instagram-Nutzern haben wir in zwei Broschüren zusammengefasst. Alle Hefte sind als Print- oder Online-Version erhältlich.

[www.instagram.com/WildaufWild.de](https://www.instagram.com/WildaufWild.de)  
[www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild](https://www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild)  
[www.youtube.com/DeutscherJagdverband](https://www.youtube.com/DeutscherJagdverband)



## Videos mit Biss

Anschauen, Appetit holen, nachkochen! Auf dem YouTube-Kanal des Deutschen Jagdverbandes finden Sie Videoanleitungen zu rund 90 saisonalen Wildrezepten: von der ganzen Rehkeule über die selbstgemachte Wildbratwurst bis zur geräucherten Gänsebrust.

# Frisch oder tiefgefroren?

Das A und O für eine gute Vorbereitung!

**D**er richtige Umgang mit Wildbret beginnt vor dem Einkauf. Frisches Wildbret eignet sich am besten. Das Fleisch aus Supermärkten stammt oft aus Gatterhaltung oder Übersee. Frisches, zerlegtes und meist bratfertiges Wildbret gibt es beim Fleischer oder Wildhändler sowie bei Jägern und Forstämtern. Oft kann auch zwischen ganzen Stücken in der Decke (mit Fell) und Teilstücken gewählt werden. Wildbretanbieter finden Sie auf [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) mit der Postleitzahlsuche.

## Lagerung

Nach dem Abhängen kann Wildbret entweder frisch verzehrt oder im (Tief-) Kühlschrank gelagert werden. Die Lagerzeit richtet sich dabei nach der Kühltemperatur. Prinzipiell gilt: Je kälter Wildbret im Kühlschrank gelagert wird, desto länger ist es haltbar. Das setzt

jedoch eine einwandfreie Wildbret-hygiene voraus. Wichtig dabei ist, dass die Kühltette nicht unterbrochen wird. Wird das Fleisch etwa aus dem Kühlschrank geholt und anschließend erneut gekühlt, führt die Erwärmung des Fleisches zu einem Abfall der Lagerungsfähigkeit!

## Einfrieren

Wildbret eignet sich gut zum Einfrieren. Das Fleisch sollte vorher den Reifeprozess durchlaufen haben und von Häuten, Sehnen, Knorpeln und Fettgewebe befreit sein. Für eine längere Haltbarkeit sollte es ungewaschen und ohne Marinade sein und möglichst schnell eingefroren werden. Vakuumieren hilft zudem, Frostbrand zu vermeiden. Die Lagerzeiten im Tiefkühlfach unterscheiden sich nach Wildart.



**Wir empfehlen folgende Haltbarkeiten**

HALTBARKEIT*	
Reh-, Rot- und Damwild	12 Monate
Schwarzwild	6 bis 10 Monate
Hase und Wildkaninchen	8 Monate
Wildente und Wildgans	6 bis 8 Monate
Fasan	4 bis 6 Monate

\*Bei mindestens -18 Grad Celsius





# Wildschweinbraten

gefüllt mit Maronen an Kartoffelpüree und Rosenkohl

**Zutaten:** (für 4 Personen)

## Für den Braten

350 g Wildschweinschulter ohne Knochen  
100 g Wildbrät, gewolft  
40 g Maronen, fertig geschält und vorgegart  
30 g Zucker  
30 ml Rum

## Für die Beilagen

300 g Rosenkohl  
250 g Kartoffeln  
80 ml Milch  
100 g Butter  
Salz, Pfeffer

## Rollbraten

Wildschweinschulter flach aufschneiden und plattieren. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen, bis er goldgelb ist. Mit Rum ablöschen, kurz aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend Maronen dazugeben. Karamellierte Maronen auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen. Alles mit einem Messer klein hacken.

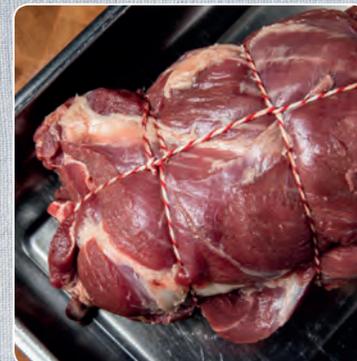
Maronen mit dem Brät in einer Schüssel vermischen, auf der Wildschweinschulter verstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach zusammenrollen und mit einer Bratenschnur einwickeln. Die Enden zusammen zwirbeln, sodass eine gleichmäßige Rolle entsteht. Die eingerollte Wildschweinschulter vakuumieren und bei circa 82 Grad Celsius (Bratenthermometer) rund zweieinhalb Stunden im Wasserbad garen.

## Beilagen

Rosenkohl putzen und den Strunk entfernen, sodass die einzelnen Blätter abfallen. Butter in der Pfanne schmelzen, Rosenkohlblätter darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen und weich kochen. Nach Ende der Garzeit abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Milch und Butter cremig rühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Rosenkohl, das knackige Wintergemüse, passt hervorragend zum Wild.



Zusammengebunden behält der Braten beim Garen seine Form.



# Rehkarree

in der Haselnusskruste

## Zutaten:

 (für 4 Personen)

800 g Rehkarree  
(mit geputzten Knochen)  
Butterschmalz  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin, 1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

## Für die Kruste

125 g Butter  
100 g Haselnüsse  
50 g Semmelbrösel  
1 Eigelb, 1 Zitrone (Abrieb)  
1 Wacholderbeere  
2 Zweige Thymian

## Für die Soße

1/8 l Rotwein (kräftig)  
1/8 l Wildjus/-fond  
(selbst gekocht oder fertig)  
1 TL Tomatenmark  
etwas Mehl zum Binden

## Kruste

Für die Kruste die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und hacken. Butter und ein Eigelb schaumig schlagen. Die fein gemahlene Wacholderbeere, Thymianblätter, Brösel und gehackte Haselnüsse untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Die Haselnussmasse in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel geben und zwischen den Beutelhälften mit einem Nudelholz platt walzen. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen.

## Rehkarree

Das Rehkarree von allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Kräuter und geviertelte Zwiebel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Karree in Alufolie packen und im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Celsius etwa 12 Minuten durchziehen lassen. Das Fleisch ist dann medium gegart.

## Soße

Tomatenmark in die Pfanne geben, mit dem Gemüse kurz anrösten, den Bratenansatz mit einem kräftigen Rotwein ablöschen, reduzieren lassen. Mit dem Wildfond/-jus aufgießen, kurz kochen und passieren. Die Soße binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rehkarree mit der geschnittenen Kruste belegen und 1 – 2 Minuten übergrillen, bis die Kruste Farbe bekommt (Oberhitze oder Grillfunktion des Backofens).

Dazu passen gebackene Kürbis- und Kartoffelwürfel sowie ein frischer Ackersalat.



Das Rehkarree stammt aus dem Rücken und ist sehr zart und fettarm.



Thymian und Zitronenabrieb sorgen für eine feine Geschmacksnote.



# Souvas-Kebab

Rotwild auf nordische Art

## Zutaten:

 (für 4 Personen)

- 600 g Rotwild Unter- oder Oberschale
- 4 Pita Fladenbrote
- 1 Zwiebel
- 1 Eisbergsalat
- 1 kleiner Rotkohl
- Preiselbeeren aus dem Glas
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 Glas Zaziki

Souvas stammt von den Samen, den Ureinwohnern Lapplands. Dabei handelt es sich um eine Zubereitungsart, bei der Rentierfleisch erst gesalzen und anschließend leicht geräuchert wird.

## Vorbereitung

Das Rotwild mit 30 Gramm Meersalz pro Kilo Fleisch einsalzen, vakuumieren, zwei Tage im Kühlschrank ruhen lassen. Nun das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, zum Trocknen für einige Stunden in den Räucherofen hängen. Anschließend für circa 6 – 8 Stunden kalt räuchern. Traditionell verwenden die Samen Birken und Salweide, alternativ geht auch Buchenräuchermehl. Nach dem Räuchern das Fleisch für 1 – 2 Stunden im Räucherofen bei geöffneter Tür lüften.

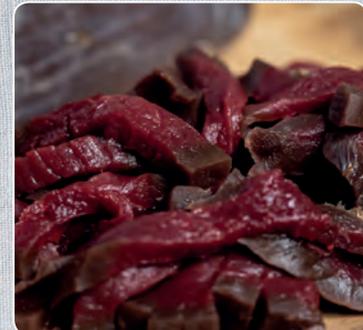
## Kebab

Das Fleisch mit einem scharfen Messer in feine, mundgerechte Stücke schneiden und in Butterschmalz für etwa 5 Minuten scharf anbraten.

Das Pita (Fladenbrot) auf dem Grill kurz erwärmen und anschließend mit Fleisch und nach Belieben mit Eisberg- und Rotkohlsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken füllen. Mit Zaziki und Preiselbeeren verfeinern.



Knackige Salatzutaten runden den Souvas-Kebab ab.



Das geräucherte Fleisch aufschneiden und scharf anbraten.

„Statt frischen eignen sich auch getrocknete Pilze. Sie sind oft aromatischer. Vor der Zubereitung gründlich waschen und eine halbe Stunde in warmem Wasser einweichen.“



# Damwildragout

mit Waldpilzen und Preiselbeeren

## Zutaten:

 (für 4 Personen)

- 1 kg Wildfleisch aus der Keule
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- 400 g Waldpilze
- 200 g Wildschweinspeck
- 200 ml Rotwein zum Ablöschen
- 2 Gläser Wildfond
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Preiselbeeren
- Rosmarin und Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 4 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver

Keule zerteilen und das Wildbret in mundgerechte Stücke schneiden. Fleischwürfel anschließend in Mehl wenden. Zwiebeln schälen und würfeln. Pilze putzen, säubern und halbieren. Wildschweinspeck würfeln. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch darin portionsweise anbraten, herausnehmen. Pilze kurz anbraten und anschließend beiseite stellen. Fleisch und Zwiebeln in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Rotwein ablöschen. Wildfond zugießen und aufkochen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzugeben.

## Schmoren

Für circa 2 Stunden auf niedriger Flamme köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und gegebenenfalls Flüssigkeit (Wein, Wasser oder Fond) hinzugeben.

Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zusammen mit den Pilzen unter das Ragout rühren. Rosmarin und Thymian waschen und klein hacken. Gulasch nochmals abschmecken, wenn notwendig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

## Anrichten

Ragout auf tiefen Tellern anrichten. Einen Klecks Preiselbeeren dazugeben, mit einer gebackenen Orangenscheibe garnieren.

Dazu passen Semmelknödel.



Weniger ist mehr – damit das Wild perfekt zur Geltung kommt.



Wenn Gemüse und Fleisch schmoren, entstehen fantastische Aromen.

„ Sollte kein Sous-vide-Garer zur Verfügung stehen, das Fleisch anbraten und bei 140 Grad Celsius zehn Minuten im Ofen garen, dabei die Marzipankruste direkt auf das Fleisch geben. “



@buttjmarie

# Rehrücken

mit Mandel-Marzipan-Kruste und Johannisbeerjus

**Zutaten:** (für 4 Personen)

## Fleisch

- 1 Strang Rehrücken (ausgelöst)
- BBQ-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 kleines Stück Butter

## Für die Kruste

- 50 g Marzipanrohmasse
- 40 g gemahlene Mandeln
- 100 g Butter
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer

## Für die Jus

- 30 g Tomatenmark
- 1 EL Ahornsirup
- 200 ml Johannisbeersaft
- 1 EL Johannisbeerkonfitüre
- Salz, Pfeffer

## Rehrücken

Rehrücken mit BBQ-Gewürzmischung einreiben und vakuumieren. Thymian, Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Schalotten und Speck würfeln. Kräuterseitlinge putzen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch halbieren.

## Fleisch sous-vide garen

Den eingeschweißten Rehrücken bei 57 Grad Celsius für 15 Minuten im Wasserbad garen. Währenddessen die Marzipankruste zubereiten.

## Marzipankruste

Marzipan, Mandeln und Butter zu einer glatten Masse verkneten, Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse etwa daumendick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 140 Grad Celsius 10 – 12 Minuten backen.

## Fleisch und Johannisbeerjus

Fleisch aus der Verpackung nehmen, mit Knoblauch und Rosmarin in Butter scharf anbraten. Anschließend auf einem Teller abgedeckt circa 5 Minuten ruhen lassen. Zum Bratenansatz das Tomatenmark geben, anrösten. Mit Ahornsirup karamellisieren und mit Johannisbeersaft ablöschen. Konfitüre unterrühren, Jus bei starker Hitze reduzieren. Die Marzipanmasse gleichmäßig auf dem angebratenen Fleisch verteilen, bei Grillfunktion im heißen Ofen rösten, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Dazu passen Maronentagliatelle mit cremigen Kräuterseitlingen.



Mandeln und Marzipan harmonisieren wunderbar mit Reh.

Kräuterseitlinge und Speck eignen sich hervorragend als Beilage.



# Saltimbocca vom Reh

mit Schupfnudeln aus der Pfanne

**Zutaten:** (für 4 Personen)

## Für das Saltimbocca

1 Strang vom Rehrücken, ohne Knochen  
Salbei, geräucherter Schinken  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Soße, Öl zum Braten

## Für die Schupfnudeln

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Eigelb, 6 EL Mehl  
6 EL Grieß, Butter  
Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Für die Soße

1 kg Knochen und Abschnitte  
1 Bund Wurzelgemüse  
700 ml Rotwein  
250 ml Gemüsebrühe  
1 EL Tomatenmark

Rehrücken in dünne Scheiben schneiden, leicht klopfen, würzen und mit Schinken und Salbei belegen. Zusammen einrollen, eventuell mit Holzspießen fixieren. In Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

## Schupfnudeln

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Mit einer Kartoffelpresse durchdrücken und mit Ei, Mehl, Grieß und Gewürzen kneten. Mit den Händen zu Schupfnudeln abdrehen und in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Nudeln oben schwimmen, herausnehmen, kurz abtupfen, in Butter und Semmelbrösel goldgelb anbraten.

## Dunkle Soße

Knochen und Abschnitte vom Wild mit Wurzelgemüse scharf anbraten. Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein ablöschen.

Die Flüssigkeit einreduzieren lassen bis der Topfinhalt wieder anröstet, erneut ablöschen. Diesen Vorgang 6 – 7 Mal wiederholen. 1 – 2 Tassen Brühe aufgießen, eineinhalb Stunden köcheln lassen. Die Flüssigkeit abseihen und die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saltimbocca mit der Wildsoße servieren.



Selbst gemachte Schupfnudeln machen nicht nur satt, sondern stolz.



Schinken, Salbei und Wildbret harmonieren hervorragend.



Die gerollte Variante ist eine Weiterentwicklung des ursprünglichen Rezeptes.

Das Fleisch von Feldhase, Wildschwein oder Reh eignet sich ebenfalls hervorragend. Die Zubereitung bleibt gleich.



# Pulled Burger

mit Cheddar und Preiselbeer-Mayonnaise

## Zutaten:

 (für 4 Personen)

Ober- oder Unterschale vom Rotwild  
4 Burger Buns  
4 Scheiben Cheddar  
1 kleiner Salatkopf  
1 kleines Glas Essiggurken  
2 Tomaten

## Für die Marinade

6 Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen  
2 EL Chilipulver  
1 Glas passierte Tomaten  
2 EL Majoran, 1 EL Thymian  
20 g brauner Zucker  
3 EL Olivenöl, 1 TL Senf  
100 g rauchige Barbecue-Soße

## Für die Burgersoße

100 g Preiselbeeren  
100 g Mayonnaise  
50 g Joghurt  
½ TL Salz, 2 Prisen Chili

## Marinade

Zwiebeln fein hacken, in Öl anrösten, Knoblauch pressen. Beides mit Chilipulver, passierten Tomaten, Majoran, Thymian, braunem Zucker, Olivenöl, Senf und rauchiger Barbecue-Soße vermengen. Aufkochen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

## Garen

Das Fleisch quer zur Faser in 3 dicke Scheiben schneiden, mit einem Drittel der Barbecue-Soße bestreichen. Im Dampfgarer oder im Schmortopf bei 160 Grad Celsius circa dreieinhalb Stunden garen. Während des Garens 2 – 3 Mal die restliche Marinade auftragen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch in einzelne Fasern pulen, je nach Geschmack ein Stück Butter untermischen.

## Burgersoße

Preiselbeeren aus dem Glas mit Mayonnaise, Joghurt, Salz und Chili vermengen.

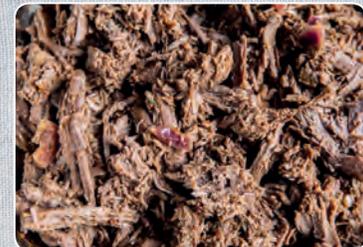
## Anrichten

Die frisch aufgebackenen Buns aufschneiden, mit der Burgersoße bestreichen. Mit einer Scheibe Cheddar, Salatblatt, in Streifen geschnittenen Essiggurken und Tomatenscheiben belegen, reichlich Fleisch dazugeben und genießen!

Dazu passt ein frischer Krautsalat.



Majoran, Thymian, Chili – die Marinade ist ein tolles Aromenpaket.



Durch schonendes Garen lässt sich das Fleisch einfach auseinanderzupfen (pullen).



# Wildschweintrücker

an Butternut-Kartoffelstampf und Rotkohl-Birnen-Salat

## Zutaten: (für 4 Personen)

1 kg Wildschweintrücker  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz

## Für den Stampf

1 kleiner Butternutkürbis  
400 g Kartoffeln  
1 Stück Butter  
Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Für den Salat

1 kleiner Rotkohl  
2 Birnen, 1 Orange  
2 EL Pinienkerne  
1 Schuss Portwein  
1 Schuss Apfelessig  
1 EL Honig  
½ TL Anis, ½ TL Zimt  
½ TL Nelken

## Wildschweintrücker

Den Wildschweintrücker von Silberhäuten befreien, salzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit dem Rosmarinzweig scharf anbraten. Anschließend pfeffern und im Backofen ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad Celsius erreicht ist. Vor dem Servieren das Fleisch in Faserrichtung daumendick aufschneiden.

## Butternut-Kartoffelstampf

Kartoffeln und Kürbis schälen, würfeln und getrennt voneinander kochen. Sind diese weich: abgießen und stampfen. Etwas Milch mit einem Stück Butter erhitzen, unter die Kartoffeln heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, den stückigen Kürbis darunterziehen.

## Rotkohl-Birnen-Salat

Rotkohl und Birnen in dünne Streifen schneiden. Orangenabrieb hinzugeben, Pinienkerne fein hacken und ebenfalls untermischen. Für die Vinaigrette etwas Portwein, den Saft einer Orange, Anis, Zimt und Nelke zerstoßen und vermengen. Honig und einen Schuss Apfelessig unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Fleisch und Stampf anrichten.



Der Wildschweintrücker ist ein heißer Kandidat für das nächste Familienessen.



Harmonie pur: Rotkohl und Kürbis geben die perfekte Begleitung ab.



# Wildschweinrippchen

mit knusprigem Grünkohl und Quetschkartoffeln

## Zutaten:

(für 4 Personen)  
2 kg Wildschweinrippchen  
500 g frischer Grünkohl  
800 g festkochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Zucker

## Für die Marinade

3 EL flüssiger Honig  
2 EL Sojasoße  
1 EL Zitronenmarmelade,  
alternativ Zitronenabrieb  
2 TL mittelscharfer Senf  
2 TL Tomatenmark  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
4 Knoblauchzehen  
3 Zweige Thymian  
3 Zweige Rosmarin  
1 Schuss Olivenöl

## Marinade

Die Silberhaut auf der Innenseite der Wildschweinrippchen entfernen. Für die Marinade Honig, Öl, Tomatenmark, Senf, Sojasoße, eine gequetschte Knoblauchzehe, Zitronenmarmelade sowie Salz und Pfeffer mischen. Rippchen marinieren, in einem Garbeutel vakuumieren. Etwas Marinade zurückhalten.

## Rippchen sous-vide

Die Silberhaut auf der Innenseite der Wildschweinrippchen entfernen. In einem großen Topf Wasser auf 80 Grad Celsius erhitzen. Vakuumierte Rippchen hineinlegen, mit dem Deckel verschließen und bei 80 Grad Celsius für 12 Stunden in den Backofen geben. Wichtig ist, dass die Vakuumbutel hitzebeständig sind.

## Grünkohl und Quetschkartoffeln

Grünkohl waschen, den Strunk entfernen. Blätter in kleine Stücke zupfen, in eine Schüssel geben. Öl hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Paprikapulver würzen. Alles gut vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, für eine halbe Stunde bei 130 Grad Celsius (Umluft) backen. Die Kartoffeln mit Schale kochen, bis sie weich sind. Auf ein zweites Blech geben, zerdrücken, salzen, pfeffern, mit Paprikapulver würzen, zerquetschten Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben, mit Öl beträufeln und eine halbe Stunde bei 130 Grad Celsius backen.

## Der letzte Schliff

Rippchen aus dem Vakuumbutel holen, abtropfen lassen. Für 1 Minute je Seite bei direkter Hitze anrösten, dabei mit der restlichen Marinade bepinseln.



Im Vakuumbutel kann die Marinade hervorragend einwirken.



Röstaromen verleihen den Rippchen den letzten Schliff.



Was länger währt, kann nur gut schmecken.



# Damwildrücken

à la Wellington mit Steinpilzen

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg Damwildrücken, ohne Knochen
- 250 g Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein
- geschnittener Speck
- 1 Rolle Blätterteig
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin)
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Eigelb

## Damwildrücken

Damwildrücken in zwei annähernd gleich große Teile schneiden, mit dem frisch gemahlener Pfeffer einreiben, in heißem Öl, je Seite circa 1 – 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.

## Pilzfarc

Gewürfelte Zwiebeln und geriebenen Knoblauch in Butter andünsten. Klein gewürfelte Steinpilze, Kräuter und Salz zugeben, kurz durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen, 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen. Geschnittenen Speck auf einer Frischhaltefolie nebeneinanderlegen. Die abgekühlte Pilzmasse pürieren, den Speck damit einstreichen. Darauf die Rückenstränge legen, mit der restlichen Pilzmasse bestreichen. Alles straff in die Frischhaltefolie einrollen, eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

## Blätterteigmantel

Blätterteig ausrollen, den Damwildrücken mittig platzieren, die Enden mit Eigelb bestreichen, zuklappen. Aus den Teigresten Formen ausstechen und als Dekoration platzieren. Alles mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten bei 200 Grad Celsius Umluft goldgelb backen. Auf 100 Grad Celsius zurückstellen, weitere 10 Minuten ziehen lassen.



Damwild, Pilze und Kräuter sind Grundlage für das edle Gericht.



Durch die Pilzfarc und den Speck bleibt das Fleisch herrlich saftig.



# Wildbratwurst

gefüllt mit Feigen und Kastanien an Kartoffelsalat

## Zutaten:

- (für 4 Personen)
- 2 kg Wildschweinfleisch aus Nacken, Bauch, Schulter oder Keule
- 1 Packung Schafsaitlinge
- 100 g gekochte Maronen
- 5 getrocknete Feigen
- 18 g Salz pro kg Fleisch
- 3 g Pfeffer pro kg Fleisch
- 1 g Majoran pro kg Fleisch
- 1 g Knoblauchpulver pro kg Fleisch
- 5 g Kartoffelstärke pro kg Fleisch

## Für den Kartoffelsalat

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 kleines Glas Essiggurken
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Schluck Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Wildschweinfleisch in Würfel schneiden. Möglichst mageres und fettreiches Fleisch mischen. Maronen und Feigen grob hacken.

## Wildwurst

Zum Würzen Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch mischen. Gewürze mit Maronen, Feigen und Stärkepulver über das Fleisch geben und unterheben. Das Fleisch durch die 5 Millimeter Scheibe des Fleischwolfes drehen. Schafsaitling etwa 30 Minuten wässern. Eine Wasserblase durch den Darm drücken, auf eine geeignete Tülle ziehen und unter leichtem Druck mit dem Brät befüllen. Würste in einem beliebigen Abstand eindrehen. Vor der Zubereitung die Würste in einem gekühlten Raum etwas abhängen lassen.

## Kartoffelsalat

Pellkartoffeln leicht bissfest kochen. Anschließend die warmen Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit den geschnittenen Gurken, Radieschen sowie dem gehackten Schnittlauch und der Petersilie mischen. Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.



Feigen und Esskastanien verleihen der Wurst einen fruchtig-nussigen Geschmack.



Für den perfekten Biss das Brät in dünne Schafsäbme füllen.

# Die Landesjagdverbände



**Landesjagdverband Baden-Württemberg e. V.**  
Felix-Dahn-Straße 41  
70597 Stuttgart  
Telefon: (0711) 26 84 36-0  
info@landesjagdverband.de  
www.landesjagdverband.de



**Landesjagdverband Berlin e. V.**  
Sundgauer Straße 41  
14169 Berlin  
Telefon: (030) 8 11 65 65  
post@ljv-berlin.de  
www.ljv-berlin.de



**Landesjagdverband Brandenburg e. V.**  
Saarmunder Straße 35  
14552 Michendorf  
Telefon: (033205) 21 09-0  
info@ljv-brandenburg.de  
www.ljv-brandenburg.de



**Landesjägerschaft Bremen e. V.**  
Carl-Schurz-Straße 26 a  
28209 Bremen  
Telefon: (0421) 3 41 94-0  
info@lj-bremen.de  
www.lj-bremen.de



**Landesjagd- und Naturschutzverband der Freien und Hansestadt Hamburg e. V.**  
Hansastraße 5  
20149 Hamburg  
Telefon: (040) 44 77 12  
ljv-hamburg@t-online.de  
www.ljv-hamburg.de



**Landesjagdverband Hessen e. V.**  
Am Römerkastell 9  
61231 Bad Nauheim  
Telefon: (06032) 93 61-0  
info@ljv-hessen.de  
www.ljv-hessen.de



**Landesjagdverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.**  
Forstthof 1  
19374 Damm  
Telefon: (03871) 63 12-0  
info@ljv-mecklenburg-vorpommern.de  
www.ljv-mecklenburg-vorpommern.de



**Landesjägerschaft Niedersachsen e. V.**  
Schopenhauerstraße 2  
30625 Hannover  
Telefon: (0511) 5 30 43-0  
info@ljin.de  
www.ljin.de



**Landesjagdverband Nordrhein-Westfalen e. V.**  
Gabelsbergerstraße 2  
44141 Dortmund  
Telefon: (0231) 28 68-600  
info@ljv-nrw.de  
www.ljv-nrw.de



**Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e. V.**  
Egon-Anheuser-Haus  
55457 Gensingen  
Telefon: (06727) 89 44-0  
info@ljv-rlp.de  
www.ljv-rlp.de



**Vereinigung der Jäger des Saarlandes**  
Jägerheim-Lachwald 5  
66793 Saarwellingen  
Telefon: (06838) 86 47 88-0  
info@saarjaeger.de  
www.saarjaeger.de



**Landesjagdverband Sachsen e. V.**  
Hauptstraße 156 a  
09603 Großschirma  
Telefon: (037328) 12 39 14  
info@jagd-sachsen.de  
www.ljv-sachsen.de



**Landesjagdverband Sachsen-Anhalt e. V.**  
Halberstädter Straße 26  
39171 Langenweddingen  
Telefon: (039205) 41 75-70  
info@ljv-sachsen-anhalt.de  
www.ljv-sachsen-anhalt.de



**Landesjagdverband Schleswig-Holstein e. V.**  
Bönnhusener Weg 6  
24220 Flintbek  
Telefon: (04347) 90 87-0  
info@ljv-sh.de  
www.ljv-sh.de



**Landesjagdverband Thüringen e. V.**  
Frans-Hals-Straße 6 c  
99099 Erfurt  
Telefon: (0361) 3 73 19 69  
info@ljv-thueringen.de  
www.ljv-thueringen.de



**Bestellmöglichkeit:**  
DJV-Service GmbH  
Friesdorfer Straße 194 a,  
53175 Bonn  
Telefon: (0228) 38 72 90-0  
Fax: (0228) 38 72 90-25  
info@djv-service.de  
www.djv-shop.de

**Produktion:**  
Christina Czybik,  
Anna Lena Kaufmann,  
Sebastian Kapuhs

**Fotos:**  
Christina Czybik  
Sebastian Kapuhs (1)  
Die Profilbilder wurden  
vom jeweiligen Autoren  
zur Verfügung gestellt.

**Gestaltung:**  
Tom Möller  
www.moeller-moeller.com



# Deutscher Jagdverband e.V.

Vereinigung der deutschen Landesjagdverbände  
für den Schutz von Wild, Jagd und Natur

## Deutscher Jagdverband e. V.

Chausseestraße 37, 10115 Berlin

Telefon: (030) 2 09 13 94-0

Fax: (030) 2 09 13 94-30

[pressestelle@jagdverband.de](mailto:pressestelle@jagdverband.de)

[www.jagdverband.de](http://www.jagdverband.de)

Der DJV in den sozialen Medien:



## Premiumpartner

**Gothaer**



**SAUER**  
ÜBERLEGENE WERTE



**GRUBE**



**SWAROVSKI**  
OPTIK

**FENDT**

**LIEMKE**  
THERMAL OPTICS

**heintges**  
ERFOLGREICH AUSBILDEN & LERNEN