

A large skewer of roasted wild boar meat is the central focus, with a carving knife positioned horizontally across it. The meat is golden-brown and succulent. The background is dark, making the food stand out.

WILDES STREETFOOD

Aus der Hand in den Mund





TRENDSETTER WILDBRET

Lebensmittel aus heimischer Natur

Wer sich bewusst ernähren möchte, muss nicht auf Fleisch verzichten. Heimisches Wildbret ist ein regionales Lebensmittel aus nachhaltiger Jagd.

Wildfleisch hat eine positive Ökobilanz: Frei lebendes Wild wächst natürlich auf und ernährt sich von dem, was die Natur bietet. Dadurch ist das Fleisch von Reh, Hirsch und Co. reich an Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen. Zudem verfügt es über einen besonders hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Hinzu kommt, dass Wildbret sehr fettarm und kurzfasrig ist. Richtig zubereitet, zergeht es herrlich zart auf der Zunge.

Beliebte Zubereitungsarten sind das Kurzbraten in der Pfanne, das langsame Garen im Ofen oder das sanfte Schmoren in Flüssigkeit. Wildbret kann aber auch gedämpft, pochirt, gegrillt oder geräuchert werden.

Die Streetfood-Rezepte dieser Broschüre sind inspiriert von den Ländern dieser Welt, punkten mit ganz viel Aroma und lassen sich einfach nachkochen. Hier wird gerollt, gespießt, gestapelt und dann einfach nur hineingebissen. Sie stammen von genussfreudigen Instagram-Nutzern, die ihre ganz persönlichen wilden Streetfood-Favoriten verraten – von Bulgogi über Pizza bis Tacos.



HIER GIBT ES WILD

Delikatesse mit regionaler Herkunft

Du bist wild auf Wild und weißt nicht, woher du die Delikatesse beziehen kannst? Der beste Ansprechpartner ist der Jäger vor Ort. Schau mal auf www.wild-auf-wild.de vorbei, hier findest du Wildbret-anbieter in deiner Nähe. Über die Postleitzahlensuche lassen sich schnell und unkompliziert Ansprechpartner und Adressen ermitteln. Dafür musst du nichts weiter tun, als deine Postleitzahl ins Suchfeld der Startseite einzutippen. Bereits über 4.000 Verkäufer von Wildbret haben sich registriert.



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



KÜCHENTIPPS, REZEPTE UND CO.

Die Internetseite „Wild auf Wild“ liefert eine ausführliche Warenkunde und hält Tipps zu Einkauf und Lagerung bereit. Die Verwertung verschiedener Fleischteile sowie diverse Zubereitungsarten sind ebenso Inhalt wie zahlreiche erprobte Rezepte, die sich auch im Alltag umsetzen lassen. Jäger finden hier Wissenswertes zu den Themen Wildbrethygiene oder Abgabe von Wildbret und können kostenlos Lehrmaterial herunterladen.






WEITERES FUTTER ...

... bieten die thematisch und jahreszeitlich gegliederten Wildbroschüren des Deutschen Jagdverbandes. Neben einem Rezeptteil vermitteln die Hefte stets Hintergrundwissen zu verschiedenen Themen. Wusstest du beispielsweise, dass Wildbret und Wildlachs einiges gemeinsam haben?

HIER KOMMEN WILDLIEBHABER AUF IHRE KOSTEN

Wer sich noch eingehender mit der Materie „Wild“ beschäftigen möchte, kann seinen Wissensdurst auf den Social-Media-Kanälen von „Wild auf Wild“ stillen. Hier dreht sich alles rund um die edle Spezialität und die vielseitige Verwertung. Im Fokus: moderne Wildgerichte für jeden Anspruch, Anlass und Geschmack. Mittlerweile sind alleine auf YouTube rund 100 saisonale Rezeptvideos sowie weitere Clips zum Thema Outdoor Cooking online. Kulinarische Inspiration gibt es zudem auf Facebook und Instagram. Nachkochen ist ausdrücklich erwünscht. Appetit bekommen? Dann folge uns:



-  www.instagram.com/WildaufWild.de
-  www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild
-  www.youtube.com/DeutscherJagdverband

WILDE SPEISEN TO GO

Streetfood von Wildschwein, Reh und Co.

Aus der Hand in den Mund – Streetfood erlebt gerade einen regelrechten Hype. Dabei ist die „schnelle Zwischenmahlzeit“ auf der Straße keine Erfindung der Neuzeit, sondern beruht auf einer weitreichenden kulinarischen Tradition. Bereits im antiken Griechenland und im Römischen

Reich gab es Stände, an denen Speisen unter freiem Himmel zubereitet und serviert wurden. Zu jener Zeit war das „Straßenessen“ vor allem für die arme Bevölkerung eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan.

Die ersten Vorläufer der modernen Foodtrucks waren in Texas zu finden. Damit sich die Cowboys auf ihren langen Viehtrieben nicht nur von dem ernähren mussten, was in ihre Satteltasche passte, hatte der texanische Viehzüchter Charles Goodnight 1866 eine geniale Idee: Er schickte einen Koch mit, der die Cowboys aus einer Art rollenden Feldküche, einem sogenannten „Chuckwagon“ verpflegte. Typische Mahlzeiten bestanden hier aus herzhaften Eintöpfen mit Brot, Gebäck und Kaffee.

Heute steht Streetfood in erster Linie für fantasievolle und trotzdem schnelle Gerichte aus frischen, regionalen Zutaten, die klassischerweise im Gehen

als Fingerfood verzehrt werden können. Die Auswahl an Rezepten und Ideen ist dabei so vielseitig wie die Welt selbst: In Asien sind es oft Suppen und Fleischspieße, in der Türkei Kumpir, in Mexico Tacos, Enchiladas und Burritos, in den USA Hotdogs und Pizza, in Indien Currys und in Afrika würzige Reisgerichte.

Doch Streetfood bietet so viel mehr als nur einen Snack auf die Hand. Es geht vor allem um eine authentische Zubereitungsweise und die Präsentation einheimischer Kochkunst in größtmöglicher Vielfalt. Wildbret passt als echtes Naturprodukt hervorragend in dieses zeitgemäße Konzept. Es ist äußerst schmackhaft und liegt auch in puncto Tierwohl sowie Nachhaltigkeit ganz weit vorne. Zudem lässt es sich genauso unkompliziert zubereiten wie herkömmliches Fleisch von Rind oder Huhn.



Bei der Zubereitung von Streetfood geht es nicht selten heiß her.



WILDE BULGOGI SOMMERROLLEN

Ein koreanischer Klassiker, wild interpretiert



Lena Rausch
@jagdrausch



wildaufwild.de

Tipp: Was unten auf dem Reispapier liegt, sieht man später auch sehr deutlich. Hier sind die Wildkräuter ein wahrer Hingucker.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 400 g Rotwild-Oberschale
- 1 Packung Reispapier
- ½ Birne (püriert)
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 2 Zehen Knoblauch
- ½ Chili
- 5 EL Sojasoße
- 2 EL Honig
- 4 EL Sesamöl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Reissessig
- 2 Karotten
- Basmatireis
- Wildkräuter

ZUBEREITUNG

1. Den Reis nach Packungsanleitung kochen. Das Wildbret in dünne Streifen schneiden und mit pürierter Birne, gehackter Zwiebel, gequetschtem Knoblauch, Sojasoße, Honig, gehackter

Chili, Sesamöl, einer gehackten Frühlingszwiebel, Reissessig und Karotten-Streifen für 3 h im Kühlschrank marinieren.

2. Fleisch in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Darauf achten, dass nicht zu viel Flüssigkeit verkocht.

3. Reispapier kurz in einem tiefen Teller mit Wasser einweichen und anschließend abtropfen lassen. Nun mit Reis, Kräutern, Fleisch sowie frischen gehackten Frühlingszwiebeln belegen und straff einrollen.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Herbstrollen mit Stockente



Bunt gefüllt, sind die Sommerrollen ein wahrer Gaumen- und Augenschmaus.

FRUCHTIGE LEBER-SPIESSE

Frisch vom Wildschwein, kombiniert mit süß-saftiger Ananas



Bettina Licht „Tinchen“
@grill_it_like_a_girl



wildaufwild.de

Tipp: Als Beilage eignen sich knusprige Rosmarinkartoffeln oder ein rustikales Bauernbaguette sowie eine würzige kreolische Soße.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 2 frische Wildschweinleber
- 1 frische Ananas
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Peperoni
- Salz, Wacholderpfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Grill für direkte, mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Leber säubern, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
3. Die Ananas ebenfalls in Würfel schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abwechselnd Leber und Frucht auf einen Metallspieß stecken. Sonnenblumenöl, gehackte Peperoni und Knoblauch klein hacken, mit Sonnenblumenöl mischen und die Spieße darin marinieren. Für 2 h im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann bei direkter Hitze auf dem Grill rundherum anrösten (ca. 1–2 min).

4. Leber verträgt Alkohol – wer dem Ganzen noch ein „beschwipstes Aroma“ mitgeben möchte, kann das Gericht noch mit 2 cl Calvados oder Metaxa übergießen und auf dem Grill flambieren.

5. Zuletzt mit Salz und Wacholderpfeffer abschmecken.



REZEPT-TIPP:

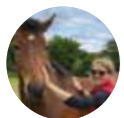
Wild-Leberwurst selbst machen

Farbspiel trifft auf intensive Geschmackswelt – die Süße der Ananas verleiht der Leber eine exotische Note.



PIZZA MIT REHSCHINKEN

Neapolitanische Küche trifft auf veredeltes Wildbret aus dem Heimatrevier



Maria Immken
@maria_imk



wildaufwild.de

Tipp: Zu viel Teig angesetzt? Pizza nur leicht vorbacken, tiefrieren und später frisch aufbacken.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 500 g Tipo 0 Mehl, bspw. Caputo Nuvola
- 315 ml eiskaltes Wasser
- 3 g frische Hefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Pck. Hartweizengrieß
- Rehschinken
- 1 Bund Rucola
- 1 Packung Panetto Mozzarella, ohne Lake
- 10 gelbe Kirschtomaten
- 1 Dose Tomatenfruchtfleisch
- 3 Zweige Oregano und Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Den Teig idealerweise einen Tag vorher ansetzen. Mehl in eine große Schüssel geben, Salz und Zucker untermischen. Eine Mulde bilden und das eiskalte Wasser hineinschütten. Hefe darin auflösen und über 20 min zu einem glatten Teig kneten. Für 3 h bei Zimmertemperatur gehen,

dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Weitere Tipps zum Teig gibt es über den QR-Code.

2. Tomatenfruchtfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackten Oregano und Basilikum unterheben – fertig!

3. Teigling formen und erneut 3 h gehen lassen. Auf einem mit Semola bestreuten Untergrund etwa 25 bis 30 cm große Pizzas formen. Den Rand nicht platt drücken und keinen Teigroller verwenden!

4. Mit Soße bestreichen, klein gewürfelten Mozzarella draufgeben und bei 350 °C backen. Zuletzt mit dünn aufgeschnittenem Wildschinken, frischem Rucola, Kirschtomaten und ein paar Tropfen Olivenöl anrichten.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Pizza auf dem Grill backen



Geht der Teig über Nacht, wird die Pizza luftiger, geschmackvoller und bekömmlicher.

TACO MIT ROTWILD-HERZ

Der mexikanische Klassiker mit viel Herz



Robin Maas
@hunting_photographer



wildaufwild.de

Tipp: Das Rezept ist lediglich eine Anregung: Nichts ist in Stein gemeißelt und jeder kann nach seinem Gusto belegen und variieren.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 1 Rotwild-Herz
 - 2 Avocados
 - 1 Stück Cheddar
 - 8 Tortillas
- (wahlweise gerne selbst gemacht)
- 1 Becher Crème fraîche
 - 1 Bund Koriander oder Petersilie

PICO DE GALLO

- 3 Fleischtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Peperoni
- Saft einer Limette
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten häuten, Kerne entfernen und fein würfeln. Zwiebel ebenfalls fein würfeln, Knoblauch pressen, Peperoni und Koriander hacken – dann alles mischen.

2. Limette auspressen und das Pico de Gallo mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Idealerweise ein paar Stunden durchziehen lassen.

3. Fettgewebe am Herz entfernen und längs in Scheiben schneiden.

4. Salzen und in Butterschmalz kurz und scharf anbraten. Scheiben aus der Pfanne nehmen, wenn sie noch medium sind und kurz ruhen lassen. Anschließend zu dünnen Streifen aufschneiden.

5. Die Avocados ebenfalls dünn aufschneiden, Cheddar reiben, die Tortillas erwärmen und belegen. Den Taco mit Crème fraîche, Pfeffer und Korianderblättern verfeinern.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Tacos selber machen



Hier kommt vieles zusammen: saftig, fruchtig, herzhaft und wild.

KNUSPRIGE REHNUGGETS

Fingerfood für Wild-Liebhaber



Wiebke Gaden
@jagen_wie_bke



wildaufwild.de

Tipp: Das Rezept gelingt auch mit Wildbret von Nutria, Wildente oder Taube. Ein bisschen Chili sorgt für eine gesunde Gesichtsfarbe.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 400 g Ober- und Unterschale vom Rehwild
- 1 Teller Mehl
- 2 Eier
- 1 Teller Paniermehl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Wildbret in nuggetgroße Stückchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 15 min ruhen lassen.
2. Semmelmehl idealerweise selber machen. Dazu getrocknete Brötchen und Weißbrot im der Küchenmaschine klein häckseln oder in einen Beutel geben und mit dem Fleischklopfer zu feinem Mehl verarbeiten.
3. Fleischstücke nun nacheinander mit Mehl, verquirltem Ei sowie Semmelmehl panieren.

In reichlich heißem Öl rundherum goldbraun braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl sollte eine Temperatur von 160 °C haben.

4. Dazu passen frische Dips wie Guacamole oder eine feurige Peperoni-Käsesoße. Das scharfe i-Tüpfelchen: Als Beilage einige Jalapeños aushöhlen, mit Käse füllen, panieren und ebenfalls knusprig frittieren.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Knusprige Fasanenbrust

Verschiedene Dips und mit Käse gefüllte Pimentos vervollständigen dieses Streetfood-Gericht.



HIRSCH-BACON-BOMB

Ummanteltes Wildhack im griechischem Bifteki-Stil



Torge Both
@torge.both



wildaufwild.de

Tipp: Falls es „leftovers“ gibt, schmecken diese auch kalt auf einem frischen Bäckerbrötchen.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 500 g Damwildhack
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- Gyrosgewürz
- 200 g Fetakäse
- 300 g Bacon (alternativ Wildschweinspeck)
- 5 EL Barbecuesoße nach Wahl
- 1 EL Honig

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch mit fein gehackter Zwiebel, gequetschtem Knoblauch, Ei und Paniermehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Gyrosgewürz abschmecken. Fetakäse „reinbröckeln“ oder mittig als Kern platzieren.

2. Baconstreifen zu einem Geflecht auslegen. Hackmasse je nach Vorliebe zu einer großen oder zwei kleineren Rollen formen und mit Bacon einwickeln.

3. Die Bacon Bomb für 45 bis 60 min im geschlossenen Grill bei indirekter Hitze oder im Backofen garen (220 °C) Die Garzeit variiert mit der Größe der Bomb.

4. Aus Barbecuesoße und Honig ein Glaze anrühren und die Bacon Bomb kurz vor Ende der Garzeit glasieren, anschließend weitere 5 min backen. Die Bacon Bomb auf Orangenscheiben betten – dies gibt eine besonders fruchtige Note.



REZEPT-TIPP:

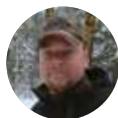
Weitere Ideen für Gerichte mit Wildhack



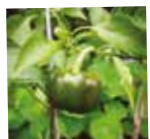
Die Glasur sorgt für Aroma und Farbe, die Orangenscheiben für den extra Frucht-Kick.

BUNTES WILDSCHWEIN-SCHASCHLIK

Saftig-knuspriger Spieß vom Schwarzkittel



Marcel Abbenseth
@feld.Jaeger



wildaufwild.de

Tipp: Eine elektrische Rotisserie übernimmt das Drehen der Spieße. Derweil kann man es sich mit seinen Gästen gemütlich machen.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 2 kg Wildschwein-Nacken
- 6 Paprika (gelb, rot, grün)
- 2 große Zwiebeln
- 1 kleine Dose passierte Tomaten
- 1 Flasche Barbecue-Soße

GEWÜRZMISCHUNG:

- 1 EL Salz
- ½ EL Pfeffer
- 3 EL Paprikapulver
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 3 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Wildbret in mundgerechte Stücke schneiden. Gewürze vermengen, über das Fleisch geben und mit der Hand gründlich einarbeiten. Im Kühlschrank für 3 h ruhen lassen.

2. Paprika und Zwiebeln in gleich große Stücke schneiden. Nun abwechselnd mit dem Fleisch auf Metallspieße stecken.

3. Die Spieße bei direkter, mittlerer Hitze auf den Grill legen und unter häufigem Drehen goldbraun und knusprig garen. Zuletzt mit einer Mischung aus passierten Tomaten und Barbecue-Soße bestreichen.

4. Dazu passt herzhafter Hummus und knuspriges Naan-Brot.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Kebabspieß vom Nutria



Angerichtet auf Naan-Fladenbrot kann das Schaschlik bequem aus der Hand gegessen werden.

ASIATISCHE REH-HACKBÄLLCHEN

Bunt gewürztes Rehfleisch im Stil der asiatischen Küche



Andrea Hübinger

@Wild.kitchen.westerwald



wildaufwild.de

Tipp: Soja-Allergiker können auf Coconut Aminos, eine sojafreie Würzsoße, zurückgreifen.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 500g Rehhack
- 1 Bund Koriander oder Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch, Koriander sowie Zwiebeln und Lauch fein hacken. Gemeinsam mit den Chiliflocken, Sesamöl, Sojasoße und Honig unter das Wildhack geben und intensiv vermengen. Die Bindung entsteht durch das Kneten, aber unbedingt darauf achten, dass das Fleisch kalt verarbeitet wird und sich nicht zu stark erwärmt. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Aus der Masse 16 Hackbällchen formen. In der Pfanne für 1 min kurz und scharf anbraten, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 180 °C ca. 15 min backen.

3. Dazu passt eine Schale Reis, gerösteter Sesam und Lauchringe als Garnitur.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Wok-Pfanne mit Nilgans



Dieses Streetfood-Gericht kann mit Stäbchen, Gabel oder mit der Hand gegessen werden.

WILDSCHWEIN-DÖNER

Selbst gemachter Drehspieß am offenen Feuer gegrillt



Sebastian Kapuhs
@sebastiankapuhs



wildaufwild.de

Tipp: Gemüse, Salat, Käse sowie unterschiedliche würzige wie scharfe Soßen parat stellen. Eure Gäste können sich dann ihren Wild-Döner nach Herzenslust zusammenstellen.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 2 kg Wildschweinkeule
- 1 kg fetter Wildschweinbauch
- 2 große Gemüsezwiebeln

TROCKENRUB:

- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Meersalz
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 1 EL weißer Pfeffer
- 1 TL Chilipulver

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag das Fleisch möglichst flach und in große, dünne Scheiben aufschneiden. Die Gewürze gründlich vermengen und intensiv in das Fleisch einarbeiten. Überschüssige Gewürze vom Fleisch abschütteln.

2. Eine große Gemüsezwiebel auf einem geeigneten Metallspieß fixieren. Nun abwechselnd mageres und fettreiches Wildbret darüber schichten und fest andrücken. Spieß sehr straff mit Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht tiefrieren.

3. Den Grill vorheizen. Abtropfschale einlegen und den Spieß unter ständigem Drehen solange rösten, bis das Fleisch goldbraun und knusprig ist.

4. Nun abnehmen, Fleisch dünn herunterschneiden und den Spieß wieder auf den Grill legen.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Fladenbrot selbst machen



Rein kommt, was das Herz begehrt und das Fladenbrot tragen kann.

HIRSCH-WRAPPS

Gegrilltes Wild-Steak im süßlich-herzhaften Wickel



Theresa Pregartner
@theresa.pe



wildaufwild.de

Tipp: Nach dem wilden Wrap ein süßer Nachtisch gefällig? Einfach den Teigfladen mit etwas gezuckertem Quark und frischen Beeren befüllen.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 1 Rotwild-Unterschale
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Frischkäse
- 1 Bund Feldsalat
- 1 Glas Preiselbeeren
- 2 Äpfel
- 1 Stück Halloumi-Käse
- Salz, Zucker, Pfeffer

SOßE

- 100 ml Barbecue-Soße
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Fruchtfleisch einer Orange
- 1 EL Honig

ZUBEREITUNG

1. Die Unterschale in gleichmäßige, fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Salz und ein wenig Zucker würzen und für 15 min ruhen lassen. Nun in einer Pfanne oder auf dem Grillrost bei

direkter Hitze für 1 min je Seite scharf anrösten, anschließend bei geringer Hitze weitere 3 min garen. Halloumi ebenfalls rundherum anrösten.

2. Preiselbeermarmelade mit Barbecue-Soße, dem Fruchtfleisch einer Orange und Honig zu einer Soße anrühren.

3. Die Wraps aufwärmen. Frischkäse gleichmäßig auf den Teigfladen streichen. Mit Steak-, Apfel-, und Halloumistreifen sowie Feldsalat belegen. Mit Soße, frischen Preiselbeeren und etwas Pfeffer verfeinern. Zum Schluss straff aufrollen, halbieren und anrichten.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Teigfladen mit Wildschwein

Einpacken, mitnehmen
und aus der Hand genießen
– das ist der wilde Wrap.



MINI-WILDSCHWEIN-BURGER

Saftiges gezupftes Wildbret aus dem Feuertopf



Lisa Jensen
@lischen1393



wildaufwild.de

Tipp: Die geschmorten Zwiebeln und Äpfel aus dem Dutch Oven ebenfalls auf den Burger geben.

ZUTATEN: (für 4 Personen)

- 2,5 kg Wildschweinschulter
- 5 große Zwiebeln
- 3 Äpfel
- 300 ml Rotwein
- 3 Birnen aus der Dose

FÜR DIE MARINADE:

- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Whisky
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Oregano
- 2 TL Fleisch- und Grillgewürz
- 2 TL Senf

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Knoblauch pressen und mit Öl, Whisky und Kräutern sowie Gewürzen vermengen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben und abgedeckt

über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Kohlebriketts erhitzen. Zwiebeln und Äpfel in grobe Scheiben schneiden und auf dem Boden des Dutch Ovens auslegen. Fleisch darauf betten und Rotwein zugießen. Das Fleisch sollte den Rand oder Deckel nicht berühren – es könnte anbrennen. Die Kohlen unter und auf dem Dutch Oven verteilen (jeweils 10 Stück) und den Braten 4 h garen lassen.

3. Das Fleisch aus dem Ofen holen, mit zwei Gabeln zerrupfen und mit der Cranberry-BBQ-Soße vermischen. Die Buns aufschneiden, mit Pulled-Wildschwein, Birnenscheiben und Rotkohlsalat anrichten.



VIDEO-REZEPT-TIPP:

Burger mit Wildwurst



Die Scheiben der eingelegten Birne harmonisieren mit dem saftigen Rotkohl.

DIE LANDESJAGDVERBÄNDE



Landesjagdverband
Baden-Württemberg e.V.

**Landesjagdverband
Baden-Württemberg e. V.**
Felix-Dahn-Straße 41
70597 Stuttgart
Telefon: (0711) 99 58 99-0
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.**
Bahnhofstraße 12
28195 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.**
Forsthof 1
19374 Parchim OT Malchow
Telefon: (03871) 63 12-0
info@ljv-mecklenburg-vorpommern.de
www.ljv-mecklenburg-vorpommern.de



**Landesjägerschaft
Niedersachsen e. V.**
Schopenhauerstraße 21
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.**
Fasanerie 1, 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



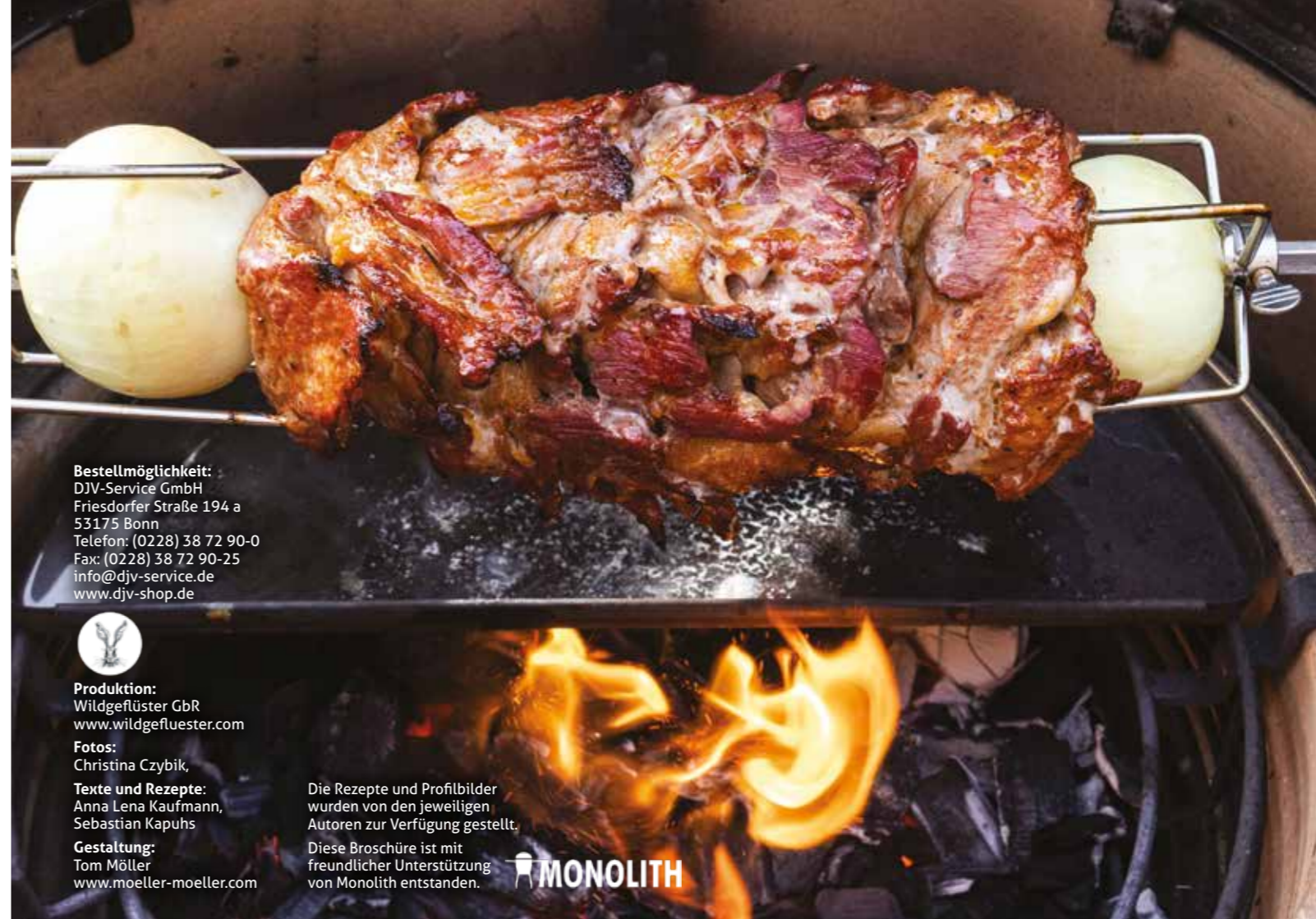
**Landesjagdverband
Sachsen-Anhalt e. V.**
Halberstädter Straße 26
39171 Langenweddingen
Telefon: (039205) 41 75-70
info@ljv-sachsen-anhalt.de
www.ljv-sachsen-anhalt.de



**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:
Wildgeflüster GbR
www.wildgefluester.com

Fotos:
Christina Czybik,

Texte und Rezepte:
Anna Lena Kaufmann,
Sebastian Kapuhs

Gestaltung:
Tom Möller
www.moeller-moeller.com

Die Rezepte und Profilbilder
wurden von den jeweiligen
Autoren zur Verfügung gestellt.

Diese Broschüre ist mit
freundlicher Unterstützung
von Monolith entstanden.

MONOLITH



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

www.jagdverband.de

Der DJV in den sozialen Medien:



Premiumpartner

Gothaer



J.P. SAUER & SOHN
ESTABLISHED 1751



AGRUBE



FENDT

LIEMKE
THERMAL OPTICS



heintges
ERFOLGREICH AUSBILDEN & LERNEN

INEOS
GRENA DIER

