

Wilde Innereien

Raffinierte Rezepte aus Herz, Leber und Co.





Unterschätzte Delikatessen

Rezepte mit Innereien für jedermann

Nachhaltige Fleischküche bedeutet, möglichst viele Teile des Tieres zu verwerten. Dazu gehören auch die Innereien. Darunter versteht man alle essbaren inneren Organe von Wild, Rind, Schwein und Co. Die gängigsten Innereien sind Herz, Leber, Niere und Zunge. Letztere wird in der Jägersprache „Lecker“ genannt. Auch Lunge, Magen und Gehirn gelten als Leckerbissen. Feinschmecker schätzen Innereien aufgrund ihres delikaten Geschmacks. Außerdem sind sie reich an Nährstoffen, Mineralien und Vitaminen. Das Superfood stellt somit jedes Steak in den Schatten.

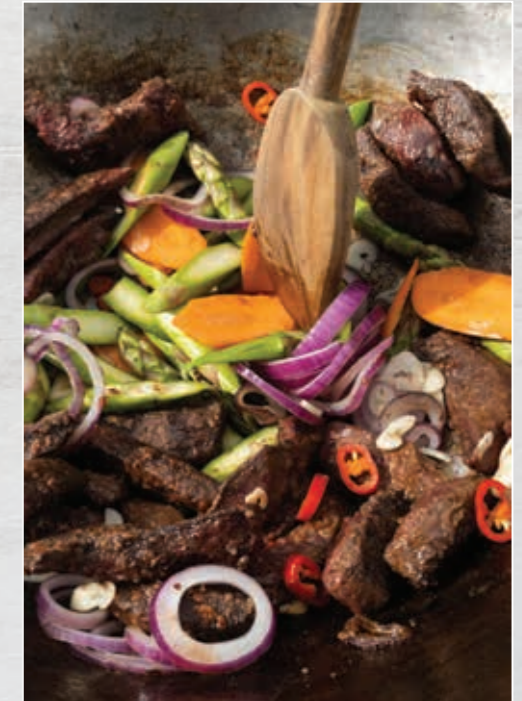
Das kleine Jägerrecht

Die essbaren Eingeweide eines erlegten Wildtieres werden traditionell als „kleines Jägerrecht“ bezeichnet und umfassen Lecker, Lunge, Leber, Herz, Nieren und Milz. Unter „Geräusch“ fasst der Jäger Lunge, Leber, Herz und Nieren zusammen.

Das „kleine Jägerrecht“ steht in der Regel demjenigen zu, der das Wild erlegt oder ausweidet. Heute wird davon eher selten Gebrauch gemacht. Aus nachhaltiger und kulinarischer Sicht sollten die schmackhaften Innereien unbedingt verwertet werden.

Herz auf den Teller

Ob gefülltes Herz, Leberschnitzel oder Rahmbeuschel – es gibt zahlreiche köstliche Innereien-Rezepte mit Wild, die nicht nur einfach zuzubereiten sind, sondern auch Abwechslung auf den Teller bringen. Die meisten Innereien eignen sich für alle gängigen Zubereitungsmethoden wie beispielsweise Grillen und Schmoren, aber auch Pökeln. In dieser Broschüre zeigen wir, worauf es bei der Zubereitung ankommt und wie vielseitig Leber und Co. in der Küche eingesetzt werden können. Viel Freude beim Nachkochen!



Wildbret aus der Region

Reh, Taube oder Wildschwein vom örtlichen Jäger

Ein artgerechtes Leben bis zum letzten Tag, ganzheitliche Verwertung und kurze Wege: Fleisch von heimischen Wildtieren ist nicht nur lecker und gesund, sondern ein nachhaltiges Lebensmittel. Feinschmecker finden unter www.wild-auf-wild.de Anbieter aus ihrer Region sowie Zubereitungs- und Lagertipps. Wer Inspiration sucht, kann mehr als 400 Rezepte zu unterschiedlichen Anlässen und Jahreszeiten durchstöbern.

Appetit auf Wild, aber die Truhe ist leer?

Kein Problem! Mittlerweile sind mehr als 2.000 Jäger auf www.wild-auf-wild.de registriert. Via Postleitzahlensuche finden Interessierte in weniger als zwei Klicks Wildbretanbieter in ihrer Nähe. Regionaler und frischer als direkt vom Jäger geht es nicht.



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

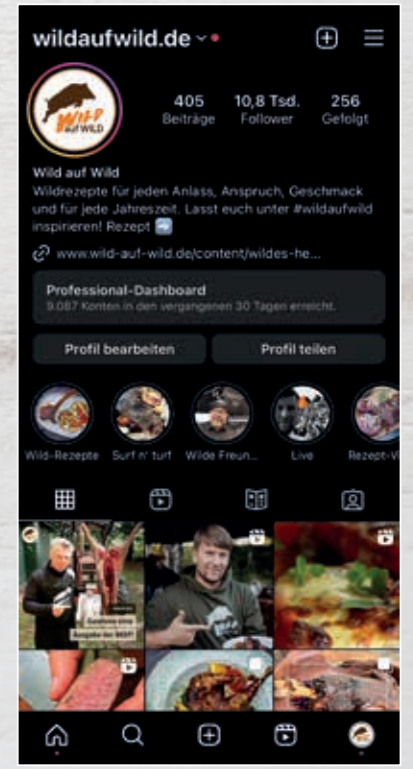





Wilde Küche

Traditioneller Sonntagsbraten ist lange nicht alles: Auf unseren Social-Media-Kanälen zeigen wir regelmäßig, wie viel-seitig wilder Fleischgenuss sein kann. Ob Saltimbocca, Pho Reh oder wilde Maultasche mit Waldpilzen – der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Viele Rezepte orientieren sich an den Jahreszeiten und saisonalen Verfügbarkeiten und sind leicht nachzukochen.

Auf dem Laufenden bleiben

Von Festtagsküche über Outdoor-Cooking bis Grillabend: Wildbret ist alltagstauglich und lässt sich abwechslungsreich und raffiniert zubereiten. Unsere neueste Kreationen veröffentlichen wir regelmäßig in Text, Bild und Video. Auf dem YouTube-Kanal des Deutschen Jagdverbandes gibt es mehr als 90 Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu saisonalen Rezepten rund um Wildfleisch. Anschauen, Appetit holen und nachkochen!



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

Innereien verwerten*

Warenkunde und Wissenswertes

Innereien sind in den Küchen der Welt beliebt. Auch hierzulande versuchen immer mehr Spitzenköche, Herz, Hirn und Co. mit ausgefallenen Gerichten wieder salonfähig zu machen. Und das ist nicht nur aus nachhaltiger Sicht sinnvoll. Denn Innereien schmecken – richtig zubereitet – hervorragend. Die wichtigste Voraussetzung für die Verwertung von Innereien ist Frische. Außerdem sollte immer sorgfältig und hygienisch gearbeitet werden. Das bedeutet auch, dass alle nicht essbaren Bestandteile wie Häute, überschüssiges Fett oder Blutgefäße entfernt werden müssen.

Nieren

Nieren haben einen intensiven Geschmack. Dieser ist besonders bei Feinschmeckern beliebt. Vor der Verarbeitung ist es wichtig, die Nieren zu enthäuten, zu halbieren und Fett sowie

Harnröhrchen zu entfernen. Anschließend Nieren abspülen und für mindestens eine Stunde kalt wässern. Die vorbereiteten Nieren lassen sich wunderbar in Scheiben oder Würfel schneiden und kurz dünsten, schmoren oder braten. Zu den bekanntesten Gerichten zählen Saure Nieren.



Nieren haben ein bohnenförmiges Aussehen. Der von Natur aus charakteristische Eigengeschmack kann durch Wässern etwas abgeschwächt werden.

Leber

Die Leber gehört aufgrund ihrer cremigen Textur zu den beliebtesten Innereien. Sie lässt sich braten, backen, dünsten oder frittieren. Die Garzeit ist kurz. Tipp: Leber erst nach dem Garen salzen, sonst wird sie zäh und trocken. Eine vor dem Braten in Mehl gewendete Leber bleibt



Frische Leber ist an der Oberfläche leicht feucht, glatt, glänzend und hat scharfe Ränder.

schön saftig. Vor der Zubereitung sollte die Leber gewaschen und von Gallengängen befreit werden.

Zunge (Lecker)

Bei der Zunge handelt es sich um ein sehr mageres Stück Muskelfleisch. Diese muss vor der Zubereitung zunächst gründlich gewaschen und vorgegart werden. Nach dem Kochen wird die äußere Haut entfernt. Aus der gegarten und gehäuteten Zunge kann wunderbar ein Zungensalat zubereitet werden.



Die Milz ist von weicher Konsistenz, hat aber eine feste Haut, die vor Verzehr entfernt werden muss.

Lunge

Auch die Lunge kann man essen. Dafür diese als Erstes häuten und in Stücke teilen, um die Bronchialäste entfernen zu können. Die geputzte Lunge anschließend wässern und in leicht sprudelndem Wasser garen. Damit die Lungenstücke nicht oben schwimmen, mit einem Teller oder einem Sieb beschweren. Eiweißschaum abschöpfen. Nach Ende der Garzeit Lunge kurz abspülen und weiter verarbeiten.

Herz

Das Herz besteht aus reinem Muskelfleisch und ist reich an Vitamin B1. Damit es perfekt gelingt, vor dem Garen Fett entfernen, halbieren und von eventuellen Blutresten in den Herzklappen sowie Gefäßen befreien. Anschließend für ein bis zwei Stunden wässern. Je nach Verwendung kann es gebraten, gegrillt, gekocht oder geschmort werden.

*Bitte rechtliche Voraussetzungen für die Verarbeitung von Fleisch/Lebensmitteln beachten.



Herz: Das Herz ist ein Muskel – sozusagen eine Innerei für Anfänger – mit der Konsistenz von Muskelfleisch und einem milden Geschmack.

Bolognese mit Herzhack

Die Königin unter den Pastasößen mit feinem Muskelfleisch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Herzen vom Rehwild
- Gemüse (1/2 Knolle Sellerie, 1 Möhre, 1 Zwiebel)
- 1 Dose Tomatenfruchtfleisch
- 1 Stück Parmesan
- 400 g Nudeln, bspw. Muschelnudeln
- Sonnenblumenöl
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer, Zucker



In eine klassische Bolognese gehören Möhren, Sellerie und Zwiebeln.



Herz gut putzen und von eventuellen Blutresten in den Herzkammern befreien.

Zubereitung

Gemüse schälen und sehr fein hacken. Herzen aufschneiden, geronnenes Blut im Inneren und Fett an der Oberseite sowie Herzklappen und Gefäße entfernen. Herzen sehr fein hacken.

Gemüse in Sonnenblumenöl anbraten, mit ein wenig Zucker und Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Gehackte Herzen in derselben Pfanne anbraten, mit Salz würzen. Sobald das Fleisch rundherum angeröstet ist, das Gemüse hinzugeben. Mit einem kleinen Schuss Rotwein ablöschen

und kurz aufkochen lassen. Tomatenfruchtfleisch dazugeben und rund 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit geriebenem Parmesan und Basilikumblättern anrichten.



Rahmbeuschel

Cremiges Ragout aus Lunge und weiteren Innereien

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Lunge vom Rehwild
- 1 Niere vom Rotwild
- 1 Milz vom Frischling
- 1 Herz vom Damwild
- 1 Bund Suppengemüse
- 250 ml Weißwein
- 1 Bund frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Schuss Essig
- 1 kleines Glas eingelegte Gurken
- 1 Möhre
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Sauerrahm
- 30 g Mehl
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Die Innereien säubern und ggf. von Häuten, Blut oder Fett befreien. Die Nieren kalt wässern. Gewürfeltes Suppengemüse, einen Schuss Essig, Lorbeerblätter und Thymian mit anderthalb Liter Wasser aufsetzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.



Innereien und Gemüse anrösten und anschließend mit Fond ablöschen.

Die Innereien dazugeben und eine Stunde köcheln lassen. Die Lunge zum Beispiel mit einem Teller beschweren, damit sie nicht oben aufschwimmt.

Anschließend die Innereien auskühlen lassen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Röhren und Gefäße entfernen. Geschmolzene Butter mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren zwei bis drei Minuten anschwitzen, bis eine cremige und glatte Masse entsteht. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Nacheinander ein bis zwei Kellen abgeschöpfte Gemüsebrühe sowie Sauerrahm unterrühren. Innereien dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen. Mit Salz und Essig abschmecken. Zuletzt mit frischem Thymian, dünnen Möhren- und Gurkenstreifen sowie einer Zitronenscheibe verfeinern. Dazu passt ein deftiger Semmelknödel.



Gebratene Leber mit Bratkartoffeln

Feine Kombination aus süßen und salzigen Zutaten

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Leber vom Damwild
- 400 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Apfel
- 1 Bund Salbei
- 1 Schuss Calvados
- Etwas Mehl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer



Getrocknete Apfelinge schmecken aromatisch süß und harmonieren hervorragend zu Leber.



Vor der Zubereitung die dünne Haut der Leber abziehen, damit sie beim Garen zart bleibt.

Zubereitung

Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Gallengänge entfernen. Mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Wer mag, kann die Leber kurz vor

dem Servieren mit einem Schuss Calvados ablöschen. Zuletzt mit Salz würzen. Kartoffeln mit Schale bissfest vorkochen, abkühlen lassen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit Mehl bestäuben. Beides in einer zweiten Pfanne

in Butterschmalz rundherum anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Apfel in Ringe schneiden und kurz in einer Pfanne in etwas Butter schwenken, mit ein wenig Zitronensaft und Honig verfeinern. Alternativ mit getrockneten Apfelscheiben anrichten – für den extra Crunch.



Rahmnieren mit Pilzen

Delikatesse für alle Liebhaber von Innereien

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Nieren vom Damwild
- 1 Hokkaidokürbis
- 4 große, mehligkochende Kartoffeln
- 1 Handvoll Waldpilze
- 1 Schuss Weißwein
- 200 ml Wildfond
- 200 ml Sahne
- 1 Schluck Milch
- 1 Stückchen Butter
- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Die Nieren von der äußeren Haut und möglichem Fett befreien, halbieren, Harnröhrchen entfernen und eine Stunde in eiskaltem Wasser wässern. Den Kürbis halbieren, Kerne und Fruchtfleisch

entfernen, nun in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit etwas Öl beträufeln und bei direkter Hitze auf dem Grill anrösten. Kartoffeln schälen und kochen. Direkt im Anschluss die noch heißen Kartoffeln und den Kürbis in einem Topf zu einem Brei stampfen, mit Milch, Butter, Salz und Muskat abschmecken. Die Nieren auf Küchenpapier abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden und mehlieren. Waldpilze säubern und ebenfalls



Zum Grillen eignen sich vor allem Kürbissorten mit festem Fruchtfleisch wie Hokkaido.

kleinschneiden. Beides in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker würzen. Sobald Nieren und Pilze gut angeröstet sind, mit einem kleinen Schluck Weißwein ablöschen. Wildfond aufgießen und aufkochen lassen. Sahne dazugeben und auf hoher Stufe bis zur gewünschten Sämigkeit reduzieren lassen. Die Soße zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Vor der Verarbeitung ist es wichtig, alle Häutchen und Stränge der Niere zu entfernen.



Leberschnitzel mit Mirabellen

Knusprige Leber trifft auf fruchtig-frisches Steinobst

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Leber vom Rotwild
- 1 Tasse Mehl
- 2 Eier
- 2 Tassen Semmelbrösel
- Salz
- Sonnenblumenöl
- 1 EL Butter

Mirabellen-Chutney

- 500 g Mirabellen
- 1 rote Zwiebel
- Knoblauchzehen
- EL Olivenöl
- 0,5 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- Prise Zimt
- 100 ml Weißweinessig
- Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Leber waschen und trocken-tupfen. Längs in gleichmäßige, etwa einen halben Zentimeter

dicke Scheiben schneiden. Die Gallengänge entfernen. Leberstreifen nacheinander in Mehl, dem verquirlten Ei und in Semmelmehl wenden. Die Panade dabei nicht andrücken. In einer tiefen Pfanne in reichlich heißem Öl (etwa 170 Grad Celsius) ausbacken. Kurz vor Schluss ein Stückchen Butter dazugeben. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit Chutney und frittiertem Rucola servieren.



Wildleber lässt sich wunderbar panieren und dann in Fett ausbacken.

Für das Mirabellen-Chutney die Mirabellen entkernen und halbieren. Zwiebel in Olivenöl andünsten. Knoblauch, Chili und Gewürze dazugeben. Braunen Zucker einrühren und mit Essig ablöschen. Mirabellen dazugeben, aufkochen lassen und bei geringer Hitze eine halbe Stunde einköcheln lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Mirabellen sind eine Unterart der Pflaume. Die süße Frucht passt hervorragend zu Fleischgerichten.



Gepökelter Rehlecker

Zarte Zunge auf buntem Tomatenbett

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Rehlecker (Zunge)
- 13-prozentige Pökellake (1 Liter Wasser – 150 g Nitritpökelsalz und 5 g Zucker)
- hitzebeständige Vakuumbbeutel



Spritzpökeln: Die Lake mittels Pökelspritze ins Fleisch injizieren.

Zubereitung

Zu Beginn eine 13-prozentige Pökellake herstellen. Das Wasser aufkochen, erst dann Nitritpökelsalz und Zucker hinzugeben. Die Lake abkühlen lassen und mit der Pökel-



Zunge nach dem Kochen abkühlen lassen, die Haut abziehen und in Scheiben schneiden.

spritze aufziehen. Nun die Zungen großzügig impfen. In einem hitzebeständigen Beutel vakuumieren. Wasser in einem Topf auf etwa 75 Grad Celsius erhitzen und die vakuumierten Lecker darin für sechs Stunden garen.



Die Minigurke ist eine kleine Variante der Gurke und gehört zur Familie der Kürbisgewächse.

Nun die Haut der Zunge ablösen und die Lecker in sehr feine Tranchen schneiden. Mit frischen Tomaten, Gurken, Gartenkräutern und Olivenöl anrichten.



Leber aus dem Wok

Asiatischer Klassiker verfeinert mit Ingwer, Chili und knackigem Gemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Leber vom Rehwild
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Peperoni
- 2 Möhren
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Schuss Sesamöl
- 1 Schuss Sojasoße
- 250 g Reis
- 1 Limette
- 1 Tasse Mehl
- Salz, Szechuanpfeffer, Koriander, Kurkuma



Die Leber ist ein echtes Superfood. Sie enthält viele Vitamine und Mineralstoffe.

Zubereitung

Die Leber waschen und trockentupfen. In gleichmäßige, dünne Streifen schneiden. Die Gallengänge entfernen. Die Leberstreifen in Mehl wenden. Zwiebel und Peperoni in feine Ringe, Möhren und Knoblauch in



Vor dem Braten Leber mehlieren – so bleibt sie innen saftig, außen knusprig.

dünne Scheiben und Spargel in kleine Stücke schneiden. Den Reis wie gewohnt kochen. Die Leber in einem Wok oder in einer tiefen Pfanne in Sesamöl scharf anbraten. Gemüse dazugeben und unter häufigem Schwenken ebenfalls anrösten. Die Gewürze in einem



Wer Fleisch im Wok braten möchte, braucht vor allem eines: große Hitze.

Mörser fein mahlen. Leber-Gemüse-Mix würzen und mit etwas Sojasoße ablöschen. Die frischen, gehackten Frühlingszwiebeln dazugeben und mit angeröstetem Sesam und Knoblauchsprossen verfeinern.



Gefülltes Herz

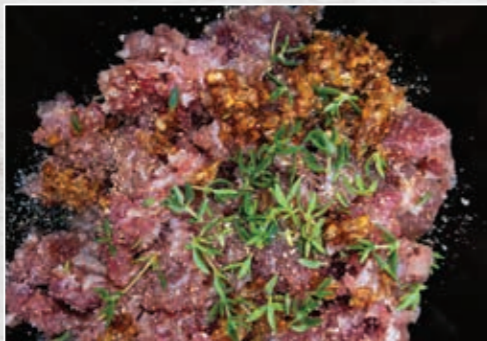
Mit würzigem Wildhack auf Gemüsebett

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Herz vom Rotwild
- 100 g Wildhack
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Thymian
- 1 gelbe Zucchini
- 1 rote Paprika
- 6 kleine Möhren
- 1 Schuss Olivenöl
- Kresse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Herz gründlich auswaschen und vorsichtig aushöhlen, sodass die Außenwand nicht durchtrennt wird. Fett entfernen. Das Herz trockentupfen und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Wildhack mit Salz, Pfeffer,



Für die Füllung das Wildhack mit Salz, Pfeffer, fein gehackter Zwiebel und Thymianblättern würzen.

fein gehackter Zwiebel und Thymianblättern würzen. So lange durchkneten, bis die Masse gut durchmengt ist und bindet. Hackfleisch in das Herz füllen und andrücken. In einem hitzebeständigen Beutel vakuumieren und für zwei Stunden im Wasserbad bei 65 Grad Celsius garen. Anschließend auf dem Grill bei direkter Hitze für etwa



Das gefüllte Herz vor dem Grillen im Vakuumbbeutel im Wasserbad garen.

zehn Minuten rundherum anrösten. Das Gemüse in Streifen schneiden und in etwas Öl bei mittlerer Hitze braten. Mit ein wenig Zucker und Salz würzen. Das Herz in Scheiben schneiden und mit dem knackigen Pfannengemüse anrichten. Mit Olivenöl beträufeln sowie mit Salz, Pfeffer und frischer Kresse verfeinern.



Wurst nach Andouille Art

Die abgewandelte Variante der französischen Innereien-Spezialität

Zutaten: (Für etwa 5 kg Wurst)

- 1 Leber vom Rehwild
- 1 Herz vom Damwild
- 2 Lecker vom Rotwild
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Bund Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian)
- 4 kg Wildbret vom Wildschwein (40 % Fettanteil)
- Salz (20 g je kg Fleisch)
- Zucker (3 g je kg Fleisch)
- Pfeffer, fein (3 g je kg Fleisch)
- Pfeffer, grob gemahlen (1 Handvoll)
- Majoran (1 g je kg Fleisch)
- Zerstoßenes Eis (nach Bedarf)
- Schweinedarm, Kaliber 28/30



Die Basis für die gebrühte und geräucherte Wurst ist feines Brät aus Wildfleisch.



Unter das gekutterte Brät kommen zuvor gegarte und fein gehackte Innereien.

Zubereitung

Die Innereien mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern eine Stunde vorkochen. Anschließend auskühlen lassen, klein schneiden und säubern – Haut der Zunge sowie die Gefäße in der Lunge entfernen. Das Wildbret vom Wildschwein in grobe Stücke schneiden. Gewürze abwägen und über



Das Räuchern verleiht der Wurst eine schöne Farbe und ein intensives Aroma.

dem Fleisch verteilen. Durch die 3-mm-Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Hack in einen Kutter geben und unter Zugabe von ein bis zwei Händen zerstoßenem Eis zu einem feinen Brät verarbeiten. Die vorgekochten, klein geschnittenen Innereien sowie den angestoßenen Pfeffer als Grobeinlage unterheben (nicht mehr kuttern). Mit dem Wurstfüller in die 28er Därme füllen, in gleichmäßigen Abständen eindrehen und für etwa 30 Minuten heiß räuchern. Nun in einen Brühkessel geben und bei 75 Grad Celsius für 30 Minuten ziehen lassen.



Leberknödelsuppe

Traditionelles Gericht aus heimischer Wildleber

Zutaten: (Für 4 Personen)

- Leber vom Rotwild (etwa 150 g)
- 2 altbackene Semmeln
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Majoran
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Zitronenabrieb
- Salz und Pfeffer
- 2 l Wildbrühe

Zubereitung

Die Leber durch den Fleischwolf drehen. Die Semmeln in Wasser einweichen, gründlich auswringen und ebenfalls wofen. Fein gewürfelte Zwiebel und Knoblauch anrösten, auskühlen lassen und samt gehackten Kräutern und Zitronenabrieb zu der Lebermasse geben. Ein Ei unterheben, mit Salz und

Pfeffer abschmecken und zu einer formbaren Masse kneten. Bei Bedarf mit Semmelmehl andicken. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und in leicht siedendem Salzwasser oder direkt in der Wildbrühe für 15 Minuten ziehen lassen.



Für ein besonderes Geschmackserlebnis selbst gemachten Wildfond verwenden.



In die Knödel kommen neben frischer Leber Semmelbrösel, Zitronenabrieb, Petersilie und Ei.



Grillspieß mit dreierlei Innereien

Saftiges Trio vom Grill an knackigem Gemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Leber vom Rehwild
- 2 Nieren
- 1 Herz
- 2 Chili
- 1 rote Paprika
- 2 Rote Zwiebeln

Für die Marinade:

- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- Saft einer halben, unbehandelten Orange
- 1 EL Senf
- 1 rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 2 Stängel frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer



Schmackhaftes Innereien-Trio (von oben nach unten): Nieren, Herz und Leber.



Die fruchtig-würzige Marinade verleiht dem Grillgut den letzten Schlift.

Zubereitung

Leber, Niere und Herz vorbereiten: die äußere Haut sowie Harnröhrchen der Nieren entfernen, aufschneiden und eine Stunde in eiskaltem Wasser wässern. Herz und Leber ebenfalls gründlich waschen, säubern, Herzklappen, Gefäße, Feist und Gallengänge entfernen.

Marinade vorbereiten: Sonnenblumenöl, Saft einer halben Orange und Senf verquirlen. Rote Zwiebel und Chili in Ringe schneiden, Rosmarin hacken und zur Marinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Innereien in mundgerechte Stücke schneiden und samt der Marinade in einen Vakuumbbeutel geben. Vakuumiert über Nacht ziehen lassen.

Abwechselnd Innereien, Paprika, Chili und Zwiebeln auf einen Spieß stecken. Bei direkter Hitze auf dem Grill von allen Seiten anrösten.



Spieße aus Metall nehmen die Hitze ideal auf und verbrennen nicht.



Die Landesjagdverbände



**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.**
Forstthof 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
Tjorven Boderius

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

www.jagdverband.de

Der DJV in den sozialen Medien:



Gothaer



J.P. SAUER & SOHN
ESTABLISHED 1751



AGRUBE



FENDT

LIEMKE
THERMAL OPTICS



heintges

INEOS
GRENADIER



Premiumpartner des DJV