



OUTDOOR COOKING

REZEPTE, TIPPS UND ZUBEHÖR

www.jagdverband.de



WILDKÜCHE UNTER FREIEM HIMMEL

Köstliches mit Glut und Grill zubereiten

Outdoor Cooking verbindet Genuss mit Abenteuer, denn selbst im heimischen Garten hat das Grillen über offenem Feuer oder das Garen in der Glut einen Erlebnischarakter. Dabei kommt das Kochen im Freien mit wenigen Zutaten und Utensilien aus. Der Reiz liegt in der Einfachheit.

Das beste Grillgut liegt ganz nah

Neben Holz, Salz und Zeit braucht es beim Outdoor Cooking vor allem eines: hochwertiges Fleisch. Und was liegt da näher als heimisches Wildbret? Das Fleisch von Reh, Rothirsch oder Wildschwein ist ein echter Gaumenschmaus und zeichnet sich durch eine sehr gute Ökobilanz aus. Zudem ist es vielseitig verwendbar und besitzt von Natur aus einen feinen Geschmack.

Kreativität ist gefragt

Freiluftküche lebt von Kreativität und Experimentierfreude. Caveman-Style bezeichnet beispielsweise das Grillen von Fleisch direkt auf der heißen Glut. Besonders spannend wird es, wenn das Fleisch in einem Erdloch oder auf einem zuvor gewässerten Holzbrett gegart wird.

Revierküche mit Methode

Von der Vorbereitung bis zum letzten Happen – in dieser Broschüre zeigen wir, wie mit einfachen Mitteln köstliche Gerichte in der Natur entstehen, welche Teilstücke vom Wild sich für welche Garmethode besonders gut eignen, welche Materialien am besten verwendet werden können und welche Tricks und Tipps beim Zubereiten von Speisen unter freiem Himmel beachtet werden sollten. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Freude der Feuerküche. Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!



ALLES RUND UMS WILDBRET

Gutes aus der Natur – regional, nachhaltig, gesund

Wildfleisch aus heimischer Jagd vereint Nachhaltigkeit, kurze Transportwege und eine artgerechte Herkunft wie kein anderes Lebensmittel. Die Seite www.wild-auf-wild.de ist die Anlaufstelle für alles rund um das Thema Wildbret.



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

Für wen ist „Wild auf Wild“?

Neben ernährungsbewussten Verbrauchern profitieren auch Jägerinnen und Jäger von „Wild auf Wild“. Die Kampagne bietet eine ideale Plattform, um Wildbret gezielt zu vermarkten. Darüber hinaus gibt es kostenlose Informationen zur Wildbrethygiene, Tipps zur Abgabe von Wildbret, Aktionsmittel zum Bestellen und Lehrmaterialien.

Wildbret liegt im Trend

Im Jahr 2023 landeten mehr als 27.700 Tonnen Wildbret von Reh, Wildschwein und Hirsch aus heimischen Revieren auf den Tellern der Deutschen. Umgerechnet wären dies 131,4 Millionen Wildburger – also anderthalb pro Person in Deutschland. 52 Prozent aller Bundesbürger essen Wild inzwischen mindestens einmal jährlich.



Rezepte, Tipps und Anbieter


Hier finden Interessierte nicht nur eine Vielzahl moderner Wildrezepte, sondern auch praktische Tipps zur Lagerung und Zubereitung. Wer auf der Suche nach hochwertigem Wildfleisch ist, findet über die Postleitzahlensuche schnell und einfach Anbieter in seiner Nähe. Aktuell sind bundesweit über 3.000 Jäger und Wildbretanbieter registriert – frischer und regionaler geht es kaum!

Wild in den sozialen Medien

Auf YouTube, Facebook und Instagram gibt es weitere Hintergrundinformationen zu Wildfleisch, Tipps und Videoanleitungen zu Rezepten. Über die Kommentarfunktion können Wildfans Rezepte austauschen und Erfahrungen mit der Community teilen.

 www.instagram.com/WildaufWild.de

 www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild

 www.youtube.com/DeutscherJagdverband

OUTDOOR-GARMETHODEN

Grillen, schmoren, räuchern

Für die Zubereitung von Fleisch im Freien gibt es eine Vielzahl von Garmethoden. Der Klassiker ist natürlich das Grillen auf dem Rost oder der Plancha – bei direkter oder indirekter Hitze. Auch der Feuertopf oder Dutch Oven hat sich in der Outdoor-Küche etabliert. Darin lassen sich Zutaten schonend und sehr aromatisch garen. Eine weitere Technik ist das Schmoren im Erdloch – dem ältesten Ofen der Welt. Ein leckeres Raucharoma erhält das Grillgut beim Grillen auf dem Holzbrett.

Grillen

Beim direkten Grillen wird mit hoher Temperatur und kurzer Garzeit gearbeitet. Das Grillgut ist der Hitze direkt und ohne Umwege ausgesetzt. Direktes Grillen eignet sich besonders für Filets, Medaillons, Burger-Patties oder Steaks aus der Keule. Beim indirekten Grillen wird das Grillgut etwas abseits der starken Hitze und der Flammen langsam gegrillt. Diese Methode eignet sich

vor allem für größere Fleischstücke mit längerer Garzeit. Auch ein Steak kann nach dem scharfen, direkten Anbraten indirekt fertig gegart werden.

Schmoren

Im Dutch Oven oder im Erdloch lassen sich wunderbar Braten schmoren. Das Besondere: Ober- und Unterhitze (wie im heimischen Backofen). Durch die sanfte Garmethode wird selbst durchwachsenes Fleisch zart und saftig.

Räuchern

Besonders schonend ist das Grillen auf dem Räucherbrett. Das Prinzip ist simpel: Fleisch, Fisch oder Gemüse kommen auf einer zuvor in Wasser eingeweichten Planke auf den Grill. Beim Erhitzen verdampfen die im Holz enthaltenen Aromastoffe, das Holz verkohlt ein wenig und Rauch sowie Aromen werden vom Grillgut aufgenommen.



Für das Grillen über Holzglut braucht man zuerst ein Lagerfeuer.



Beim direkten Grillen ist die Temperatur hoch und die Garzeit kurz.

WILDSCHWEIN VOM HOLZ

Räuchern und Garen auf dem heißen Brett

Zutaten:

- Wildschweinrücken
- Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- Holzplanke

Materialien:

- 2 bis 2 ½ cm dicke Holzplanke (Buche, Ahorn, Kirsche, o. Ä.)
- Küchengarn
- Grillkohle aus Laubholz
- natürlicher Anzünder



Damit das Räucherbrett nicht verbrennt, sollte es vor dem Grillen gewässert werden.

Zubereitung

1 Zuerst das Räucherbrett für etwa drei Stunden wässern. In der Zwischenzeit den Grill (mit Deckel) auf etwa 200 Grad Celsius vorheizen. Den Wildschweinrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Mit Salz und ein wenig Zucker würzen.

2 Nach dem Einweichen das Brett kurz unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und für zwei bis drei Minuten auf den heißen Rost legen. Wenn die der Glut zugewandte Oberfläche trocken ist, kann es losgehen.

3 Das Brett umdrehen, die trockene Seite mit Pflanzenöl bestreichen und mit etwas Meersalz bestreuen. Das vorbereitete Grillgut auf das Räucherbrett legen und das Ganze auf den Grill stellen. Das Brett sollte nicht anfangen zu brennen, sondern langsam von der Unterseite her verkohlen und räuchern. Sicherheitshalber eine mit Wasser (oder Apfelsaft) gefüllte Sprühflasche bereitstellen. Nach etwa 30 Minuten sollte das Grillgut fertig sein. Der Rücken sollte eine Kerntemperatur von 60 Grad Celsius haben. Dazu passen Gartengemüse, frische Tomaten und Schalotten.



Das Räucherbrett verleiht dem Grillgut ein herrliches Raucharoma.

Das Gegrillte kann direkt auf dem Räucherbrett serviert werden.



REHSTEAK CAVEMAN-STYLE

Garen in der heißen Glut

Zutaten:

- Rehkeule mit Knochen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Materialien:

- Feuerschale oder saubere Feuerstelle
- trockenes Buchenholz (oder Obstholz)
- natürliche Anzünder



Hartholz zeichnet sich durch eine lange Brenn-
dauer und eine schöne Flammenbildung aus.

Zubereitung

- 1 Aus der gefrorenen Rehkeule mit einer Knochensäge circa vier Zentimeter dicke Steaks sägen (quer zum Knochen). Die Steaks beiseitestellen und auftauen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit getrocknetes Brennholz entzünden. Hierbei keine chemischen Anzündhilfen verwenden. Geeignet sind Holzwolle, kleine Äste oder ein Heißluftfön.

Wenn das Brennmaterial von weißer Asche bedeckt ist und durchgehend glüht, kann es losgehen.

3 Die Glut als gleichmäßige Schicht auseinanderziehen. Um den Steaks auch beim Wenden ausreichend Platz zu bieten, sollte sie mindestens der doppelten Fläche des Grillguts entsprechen. Dieses sollte nicht mehr auf dieselbe abgekühlte Stelle gelegt werden.



Nach dem Wenden anhaftende Glut einfach entfernen.

4 Vor dem Grillen die weiße Asche vom Glutbett entfernen – sie kann einfach weggepusht werden. Das Steak ungewürzt und vor allem unmariniert in die Glut legen. Je nach Dicke benötigt das Fleisch je Seite circa vier bis fünf Minuten.

5 Nach der ersten Hälfte der Garzeit das Fleisch wenden, eventuell anhaftende Glutreste entfernen. Weitere vier bis fünf Minuten garen.

6 Vor dem Anschneiden das Fleisch noch eine Minute ruhen lassen. Nun in Tranchen schneiden, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

7 Dazu passt Gemüse aus der Glut wie Paprika und Aubergine (nach dem Garen die verbrannte Haut entfernen) oder Kartoffeln.



Der direkte Kontakt mit der Kohle verleiht dem Fleisch intensive Röstaromen.



Auch Gemüse eignet sich gut für das Grillen im Caveman-Style.

CHURRASCO VOM ROTWILD

Wild-Gemüsespieß auf der Holzglut gegart

Zutaten: (für 3 kg)

- Rotwildkeule, ausgelöst und pariert
- grüner Speck vom Wildschwein
- Paprika
- Zucchini
- Gemüsezwiebel
- Salz, Pfeffer, Knoblauch-, Paprika- und Chilipulver

Marinade

- 1 Schuss Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig

Materialien:

- Metall- oder Holzspieße
- trockenes Laubholz
- natürlicher Anzündler
- Grill, Feuerschale oder Feuerstelle
- variable Auflagen für die Spieße



Der Grill sollte kräftig befeuert sein, bevor die Spieße gegart werden.

Zubereitung

1 Wildbret und Gemüse in etwa fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Den Speck sehr dünn schneiden. Die Gewürze (3 Teile Salz, je 1 Teil übrige Gewürze) miteinander vermengen und über das Grillgut geben. Alles gut durchmischen.

- 2 Nun abwechselnd Gemüse, Fleisch und Speck auf den Metallspieß stecken und gut andrücken, damit später keine Hohlräume entstehen.
- 3 Für einen gleichmäßigen Garprozess die Spieße für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank legen und anschließend mit einem scharfen Messer an jeder Seite glatt abschneiden. So verbrennen die überstehenden Ecken nicht, während das übrige Grillgut noch etwas Zeit braucht.
- 4 Um ein großes, gleichmäßiges Glutbett zu erhalten, reichlich Holz entzünden. Die Spieße etwa 10 bis 15 Zentimeter darüber platzieren und unter mehrmaligem Wenden von allen Seiten anrösten. Sobald Wild und Gemüse Farbe angenommen haben, mit der Marinade einpinseln. Unter häufigem Wenden bis zum gewünschten Garpunkt fertig grillen. Das Fleisch darf innen noch zartrosa sein. Um dies herauszufinden, einfach mal ein Stück anschneiden.



Damit alles gleichmäßig gart, Fleisch und Gemüse kurz einfrieren und gleichmäßig zuschneiden.

Rauch und Hitze veredeln den bunten Wild-Gemüse-Spieß



DAMWILDSTEAKS VOM HEISSEN STEIN

Urige und natürliche Garmethode

Zutaten:

- Unterschale vom Damwild
- 2 bis 3 flache Natursteine (falls einer platzt)
- Sonnenblumenöl
- Salz, Zucker und Pfeffer

Materialien:

- trockenes Laubholz
- natürlicher Anzünder
- Steine/Findlinge (möglichst mit flacher Auflagefläche)
- Zange o. Ä. zum Bewegen der heißen Steine

Zubereitung

1 Die Natursteine sollten eine möglichst ebene Auflagefläche haben, sodass das Fleisch darauf Platz findet. Ist der Stein zu rund, gart das Fleisch nicht gleichmäßig.

2 Den Stein gründlich mit Wasser reinigen. Nun langsam am Rand mit dem Entzünden des Feuers erhitzen. Nicht im kalten Zustand direkt in die



Lagerfeuer am besten auf einem sandigen oder steinigen Platz errichten.

heiße Glut geben – er könnte sonst platzen.

3 Hat sich ausreichend Glut gebildet, kann der Stein für weitere 30 Minuten direkt in die heiße Zone gelegt werden. Währenddessen die Damwild-Unterschale von Sehnen und Silberhaut befreien, mit Salz und ein wenig Zucker würzen und etwas Öl auf der Oberfläche verreiben. Ein bis zwei Minuten ruhen lassen.



Ist ausreichend Glut vorhanden, kann der Stein direkt in die heiße Zone gelegt werden.

Ist der Stein einmal richtig durchgeheizt, geht es ans Auflegen.

- 4 Nun das Fleisch auf den Stein legen und je nach Hitzeentwicklung eineinhalb bis zweieinhalb Minuten von jeder Seite braten. Ist das Fleisch gut angeröstet, am Rand der Feuerstelle auf einem weiteren Stein vier bis fünf Minuten nachgaren lassen.
- 5 Das Fleisch aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passt ein frisches, scharfes Chimichurri.



Wildbret vom heißen Stein: von außen scharf angegrillt – von innen herrlich saftig.



VOM FEUER ZUR GLUT

Holz und Grillanzünder

Voraussetzung für ein ungetrübtes Grillvergnügen ist ein ordentliches Feuer beziehungsweise eine gute Glut. Dafür braucht es geeignetes Brennmaterial. Am besten trockenes, gut abgelagertes und unbehandeltes Holz mit einer Restfeuchte unter 20 Prozent verwenden. Pflanzliche oder naturnahe Anzündhilfen wie Hanf, Holzwolle oder Holzfasern sind nicht nur umweltfreundlich, sondern bieten auch eine effektive und zuverlässige Zündung.

Holz ist nicht gleich Holz

Grundsätzlich erzeugen alle Hölzer eine verwertbare Glut, sie unterscheiden sich jedoch in Qualität und Raucharoma. Harzige Nadelhölzer wie Kiefer oder Fichte sind wegen der starken Rauchentwicklung und des Funkenflugs nicht geeignet. Stattdessen empfehlen sich Laubhölzer wie Buche, Ahorn, Birke und Eiche oder Obsthölzer wie Kirsche und Apfel. Diese

Hölzer erzeugen eine gleichmäßige, heiße Glut und verleihen dem Grillgut ein mildes, angenehmes Raucharoma.

Natürliche Grillanzünder verwenden

Besonders geeignet sind mit Wachs getränkte Anzünder aus Holzwolle. Sie brennen lange und heiß genug, um auch

dickere Holzscheite zu entzünden. Eine weitere Möglichkeit sind Anzündwürfel aus gepresstem Sägemehl und Pflanzenöl. Zum Anzünden im Freien eignen sich auch getrocknete Tannenzapfen oder Birkenrinde – letztere enthält natürliche Öle, die ein schnelles Entzünden fördern.



Trockenes, abgelagertes Holz gewährleistet eine gleichmäßige Verbrennung.



Ein Schwedenfeuer spendet nicht nur Wärme, sondern eignet sich auch gut zum Grillen.

Feuer einfach entfachen

Grundregel: von klein zu groß. Dafür als Erstes in der Mitte der Feuerstelle einige dünne Holzscheite (Anzündholz) kreuzweise zu einem luftigen Turm aufschichten. Danach den Anzünder anzünden und zwischen die Holzscheite legen. Es sollte stets genügend Sauerstoff an das Holz gelangen, um eine gleichmäßige Glut zu erhalten. Regelmäßig Holz nachlegen und lieber kleinere statt große Scheite verwenden. Bis ein gleichmäßiges Glutbett entsteht, kann es bis zu einer Stunde dauern, aber Geduld zahlt sich aus.



Mit dünnem Anzündholz lässt sich das Feuer schnell entfachen.



REHKEULE AUS DER FEUERGRUBE

Garen im ältesten Ofen der Welt

Zutaten:

- Rehkeule mit Knochen
- Olivenöl
- 1 Handvoll frische Kräuter wie Thymian und Rosmarin
- 2 Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Rispe Tomaten
- Salz und Pfeffer
- zum Anrichten – frische Wildkräuter wie Sauerampfer, Knoblauchsrauke

Materialien:

- 1 Rolle Metzgerpapier
- Steine/Findlinge
- trockenes Laubholz
- natürlicher Anzünder
- Maisblätter, Ampfer o. Ä.
- Spaten
- Baumwolltuch
- Garthermometer

Zubereitung

Das Erdloch vorbereiten

1 Ein Loch von etwa einem Meter Länge, 80 Zentimeter Breite und 60 Zentimeter Tiefe ausheben. Den Boden mit faust- bis handballgroßen Findlingen auslegen. Darauf



Einen geeigneten Platz für das Erdloch suchen – der Boden sollte nicht zu nass oder steinig sein. Lockere, braune Erde ist ideal.

nun ein Feuer entfachen. Reichlich Holz nachlegen und für etwa eineinhalb Stunden brennen lassen.

2 Die Glut so weit wie möglich aus dem Erdloch entfernen. Dafür eine lange Schaufel und einen feuerfesten Ascheimer oder



Das Feuer sollte mindestens eineinhalb Stunden brennen, damit sich die Steine ausreichend aufheizen können.

Die Steine sind aufgeheizt, die Asche weitestgehend entfernt – jetzt kann's losgehen!

Ähnliches bereitstellen. Ebenfalls fünf bis sechs Steine vom Rand beiseitelegen.

Die Rehkeule im Metzgerpapier

3 Die Rehkeule auf das Metzgerpapier legen. Mit Olivenöl einreiben, salzen und



Frische Kräuter, ein paar Tomaten und Zwiebeln sowie Gewürze verleihen dem Gargut eine tolle Aromatik.

► Bitte auf Seite 20 weiterlesen



pfeffern. Tomatenscheiben, Zwiebeln und Knoblauch sowie die frischen Kräuter ringsum verteilen. Mit dem Papier doppelt einwickeln.

4 Ein digitales Garthermometer (schnurlos oder mit ausreichend langer Schnur) hilft, den perfekten Gargrad zu ermitteln. Dieses an der dicksten Stelle der Rehkeule einstechen.

Der Garprozess

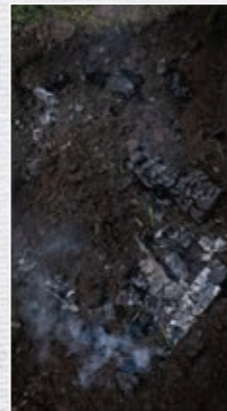
5 Die heißen Steine im Erdloch mit reichlich Maisblättern (oder Riesen-Ampfer) auslegen – es sollte eine etwa 10 Zentimeter dicke Schicht zwischen Steinen und Fleisch entstehen. Ein nasses, aber ausgewrungenes Baumwolltuch auslegen und die eingepackte Rehkeule darauf betten. Oberhalb erneut mit reichlich Maisblättern abdecken. Darauf die zuvor beiseitegelegten, heißen Steine geben. Nun ein wenig Erde auffüllen, sodass die Steine bedeckt sind. Die restliche Asche darauf geben und mit der Erde ganz auffüllen.

6 Je nach Hitzeentwicklung dauert der Garvorgang eineinhalb bis zweieinhalb Stunden. Wenn das Garthermometer 57 Grad Celsius anzeigt, ist das Fleisch zartrosa. Wir haben die Keule bei 60 Grad Celsius aus dem Erdloch geholt.

7 Erde und Steine vorsichtig mit der Schaufel entfernen. Achtung, auch die



Eine gewisse Trennschicht zwischen Steinen und Gargut ist von vornöten – die direkte Hitze ist zu stark.



Der beste Moment – die Keule kann ausgegraben werden. Der Geruch ist schon fantastisch.



Erde mit der Asche ist sehr heiß. Einen geeigneten Platz finden, damit sich nichts entzünden kann. Die Maisblätter entfernen und die Keule im Metzgerpapier vorsichtig herausnehmen und auf ein großes Brettchen o. Ä. legen.

8 Das Papier mittig aufschneiden und aufklappen. Darauf achten, dass keine

Erde oder Asche auf das Fleisch fällt. Zum Schluss mit frischen Tomaten und Wildkräutern garnieren. Dazu passen ein frisches Brot, etwas Salz und Olivenöl.



Die Keule ist innen noch zartrosa – der Einsatz des Garthermometers hat sich bewährt.



Das Metzgerpapier mittig aufreißen und die Keule mit frischen Kräutern anrichten – sofort servieren!

GEPÖKELTE HAXEN AUS DEM DUTCH OVEN

Garen im gusseisernen Schmortopf

Zutaten:

- 2 Wildschweinhaxen
- Pökellake (pro l Wasser – 150 g Nitritpökelsalz)
- Butterschmalz
- 1 Bier
- ½ l Wildfond
- 2 Blatt Lorbeer
- 800 g küchenfertiges Sauerkraut

Materialien:

- Feuertopf
- Feuerstelle
- Holzkohle und trockenes Laubholz
- natürlicher Anzünder
- Zange oder Feuerhandschuhe



Öl in den erhitzten Deckel geben und die Wildschweinhaxen rundherum anrösten.

Zubereitung

① Eine 13-prozentige Pökellake herstellen: Dazu einen Liter Wasser aufkochen und 150 Gramm Pökelsalz darin auflösen. Die Lake vollständig abkühlen lassen und mit einer Pökelspritze in das gesamte Fleisch einspritzen, bis es gesättigt ist. Die Haxen nun über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



Im Dutch Oven gelingt das deftige Mahl mit wenig Zutun.

② In der Feuerstelle ein großes Glutbett vorbereiten. Den Deckel des Dutch Oven umgedreht (sodass er als Pfanne genutzt werden kann) am Rand erhitzen. Den Topf mit Sauerkraut füllen und ebenfalls am Rand des Glutbetts langsam erhitzen.

③ Einen guten Schuss Öl in den Deckel geben und die abgetropften Wildschweinhaxen rundherum anrösten. Sobald diese Farbe angenommen haben, mit einem Schuss Bier ablöschen. Wenn der Sud stark eingekocht ist, mit dem Wildfond aufgießen, kurz aufkochen lassen und den gesamten Deckelinhalt sowie die Lorbeerblätter zum Sauerkraut in den Topf geben. Nun mit dem Deckel verschließen, etwas Glut darauf platzieren und bei mittlerer Hitze für eineinhalb Stunden schmoren lassen.

④ Immer wieder Holz nachlegen, um genügend Glut und Hitze am Feuertopf zu haben. Ab und zu umrühren und prüfen, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf vorhanden ist. Falls nötig etwas heißes Wasser nachfüllen. Um zu testen, ob die Haxen gut durchgeschmort sind, einfach ein Stück probieren. Das Fleisch sollte sich leicht vom Knochen lösen lassen. Dazu passt ein frisches Graubrot.

Haxen mit Sauerkraut sind ein Gaumenschmaus.



Um ein Feuer anzuheizen, kleinere Anzündhölzer so stapeln, dass diese einen luftigen Turm bilden.

OFFENES FEUER IM FREIEN

Outdoor Cooking mit Verantwortung

Generell ist das Feuermachen auf Privatgrundstücken und auf speziell dafür ausgewiesenen Plätzen erlaubt, sofern die Feuerstelle ausreichend gesichert ist und keine Rauch- und Geruchsbelästigung entsteht. Gleiches gilt für das Grillen auf öffentlichen Plätzen. Entsprechende Regelungen zum Thema „Feuermachen“ sind in den jeweiligen Landschaftsgesetzen der Bundesländer festgelegt.

Geeignete Feuerstellen

Lagerfeuer dürfen nur an dafür geeigneten Stellen entfacht werden. Geeignet sind feuerfeste Behälter (z. B. Feuerschalen oder Feuerkörbe) oder eine Feuerstelle auf feuerfestem Untergrund (Sand, Kies oder blanke Erde). Das verringert die Brandgefahr und erleichtert das Löschen.

Sicherheit geht vor Grillvergnügen

Feuer und Glut sind stets zu beaufsichti-

gen. Außerdem muss sichergestellt sein, dass das Feuer im Notfall sofort gelöscht werden kann. Dazu sind geeignete Löschmittel bereitzuhalten (z. B. Wasser, Sand, Feuerlöscher, Löschdecke).

Wind und Funkenflug beachten

Bei Wind besteht erhöhte Brandgefahr durch Funkenflug. Deshalb immer genügend Abstand zu brennbaren Objekten (Bäume, Sträucher, Häuser, Schuppen etc.) halten. In trockenen, heißen Sommern und bei Waldbrandgefahr besser ganz auf ein Lagerfeuer verzichten.

Asche fachgerecht entsorgen

Lagerfeuerasche gehört abgekühlt in den Restmüll. Sie ist weder für den Garten noch für den Kompost geeignet, da es sonst zu einer Anreicherung von Schwermetallen (die natürlicherweise im Holz vorkommen), aber auch von Schadstoffen im Boden kommen kann.



Ein Schwedenfeuer lässt sich im Nu zu einem Grill umfunktionieren.

LOMO AL TRAPO VOM ROTWILD

Im Baumwolltuch gegarter Hirschrücken

Zutaten:

- Rücken vom Rotwild
- Meersalz
- Rotwein

Materialien:

- Feuerstelle oder Feuerschale
- trockenes Laubholz
- natürlicher Anzünder
- Zange
- Feuerhandschuhe
- Baumwolltuch



Voraussetzung für die Zubereitung des Lomo al Trapo ist ein ausreichend großes Glutbett.

Zubereitung

1 Den Rücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Das Baumwolltuch in Rotwein tränken und auswringen. Nun die Innenseite des nassen Tuches mit reichlich Meersalz bestreuen (eine Schicht von etwa einem halben Zentimeter Stärke). Das Wildbret darauf betten und straff einwickeln, sodass das Fleisch



Der Rücken wird im getränkten und gesalzenen Wickel auf glühende Kohlen gelegt.

vollständig vom Salz umgeben ist. Die Enden umschlagen und das Tuch samt Rücken mit Küchengar in Form binden.

2 Mit dem Holz ein großes, gleichmäßiges Glutbett schaffen (es sollte nicht mehr brennen). Den Tuchwickel nun mittig in die Glut legen. Für zwölf Minuten garen, dann vorsichtig umdrehen und weitere zwölf Minuten



Das Fleisch wird in nur einem Schritt gedämpft, geräuchert und gebraten.

in der Glut belassen. Das Tuch wird sehr hart und verkohlt langsam. Das Salz bildet eine Kruste.

3 Nun vorsichtig den Wickel öffnen und den Rücken vom Salz befreien. Eine weitere Würze ist nicht vonnöten. Dazu passen vorgekochte und gegrillte Maiskolben.

Butterzartes, herrlich saftiges und aromatisches Fleisch mit perfektem Garpunkt.



WILDKANINCHEN ASADO ART

Geselliges Grillen am Holzfeuer

Zutaten:

- Wildkaninchen
- 1 Bio-Orange
- Salz und Pfeffer
- 1 Lemonbier
- 1 Küchenzwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Rosmarin und Thymian
- 1 EL Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Honig

Materialien:

- Grillrost zum Einspannen
- Dreibein mit Kette, Erdspieß oder feuerfeste Auflage
- Feuerstelle oder Feuerschale
- trockenes Laubholz
- natürlicher Anzünder
- Feuerhandschuhe



Die Marinade während des Grillvorgangs mit einem Kräuterpinsel auftragen.

Zubereitung

- ① Das küchenfertige Kaninchen salzen und in ein Behältnis geben. Für die Marinade Zwiebelringe, gequetschten Knoblauch, frischen Thymian und Rosmarin dazugeben. Mit Lemonbier auffüllen und über Nacht marinieren lassen.
- ② Ein Holzfeuer entzünden und ein Dreibein oder einen Erdspieß direkt neben dem Feuer vorbereiten. Den Grillrost aufklappen



Die Orangen sorgen dafür, dass das Fleisch nicht verbrennt und Feuchtigkeit sowie Geschmack erhält.

und einseitig mit Orangenscheiben auslegen. Das abgetropfte Kaninchen flach ausbreiten, mit der Bauchseite darauf betten und fest einspannen. Den Grillrost hochkant und leicht schräg am Feuer platzieren, sodass das Fleisch gleichmäßig Hitze bekommt. Beidseitig anrösten.

- ③ Zum Glasieren 250 Milliliter der Marinade mit Senf, Tomatenmark und Honig andicken. Aus Rosmarin und Thymian einen „Pinsel“ binden. Wenn das Fleisch eine gute Farbe angenommen hat, mit der Orangenseite zum Feuer/zur Glut ausrichten. Den Abstand etwas vergrößern oder die Hitze minimieren. Nun für etwa 20 bis 30 Minuten garen, dabei immer wieder mit Marinade bestreichen.



Es ist angerichtet: gegartes Wildkaninchen nach südamerikanischer Asado Art.

Dank einstellbarer Kette lässt sich die Hitze gut kontrollieren.



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.

**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

Fotos:
Christina Czybik

Texte und Rezepte:
Anna Lena Kaufmann,
Sebastian Kapuhs

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:



Premiumpartner

Göthaer



J.P. SAUER & SOHN
ESTABLISHED 1751



AGRUBE



FENDT

LIEMKE
THERMAL OPTICS



heintges

INEOS
GRENADIER

