



# ECHT WILD

SO KOCHT DIE NEUE JAGDGENERATION

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



# WILD. REGIONAL. GENUSS PUR.

Lieblingsrezepte der Huntfluencer

**W**ildbret ist mehr als ein Stück Fleisch – es steht für Regionalität, Nachhaltigkeit und kulinarische Vielfalt aus heimischen Revieren. Ob Wildschwein, Reh, Dam- oder Rotwild: Huntfluencer aus ganz Deutschland zeigen mit ihren Lieblingsrezepten, wie vielseitig und zeitgemäß Wildbret heute zubereitet werden kann. Als nährstoffreiches, eiweißhaltiges und aromatisches Naturprodukt gilt es längst als heimisches Superfood.

## Vielfalt aus dem Revier

Die Rezeptauswahl reicht von Wildschweinsteaks über Crostinis mit Damwild bis hin zu kreativen Gerichten wie Shakshuka mit Wild oder herzhaften Wild-Cupcakes. Jedes Gericht verbindet Genuss mit Herkunft – inspiriert von der Jagd, verfeinert mit persönlichen Ideen und viel Liebe zum Detail.

## Natürlich gewachsen, bewusst genossen

Wild lebt im Einklang mit der Natur, wächst artgerecht auf und ernährt sich von dem, was die Umgebung bietet. Wildbret überzeugt durch seine Qualität, die kurzen Wege vom Revier in die Küche und die transparente Herkunft.

## Junge Jäger, neue Küche

Diese Broschüre vereint die kulinarische Vielfalt der Jagd mit der Kreativität einer neuen Generation von Jägerinnen und Jägern. Eine Einladung, Wildbret als echtes Stück Heimat neu zu entdecken – nachhaltig, bewusst und mit viel Geschmack.



# WILD AUF WILD

Wildbret neu entdecken

**W**ild auf Wild ist die Informationskampagne des Deutschen Jagdverbandes rund um Wildbret aus heimischer Jagd. Im Mittelpunkt stehen nachhaltiger Genuss, regionale Herkunft und die moderne Küche mit Wild. Ob Gulasch, Tatar, Burger oder Braten – Wildbret ist ein echtes Naturprodukt und lässt sich überraschend einfach zubereiten. Die Rezeptideen von „Wild auf Wild“ zeigen, wie vielseitig Wildbret sein kann – zu jeder Jahreszeit, für jeden Geschmack und jeden Anlass.



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

## WILDBRET FINDEN – GANZ EINFACH

Mehr als 4.000 Anbieter sind mittlerweile auf [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) registriert. Mit der praktischen Postleitzahlsuche lässt sich im Handumdrehen herausfinden, wo in der Nähe frisches Wildbret erhältlich ist – direkt vom Jäger, über den Wildbrethandel oder auch in ausgewählten Restaurants. Das Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ steht dabei für geprüfte Qualität und kurze Wege.

**OUTDOOR COOKING**  
REZEPTE, TIPPS UND ZUBEHÖR  
[www.jagdverband.de](http://www.jagdverband.de)

**FEURIG-WILDER GRILLGENUSS**  
Würzige Marinaden und fruchtige Dips zum Wildbret  
[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)

**Wild veredeln**  
Pökeln, Räuchern, Trocknen  
[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)

**WILDES WURSTEN**  
REZEPTE, TIPPS UND ZUBEHÖR  
[www.jagdverband.de](http://www.jagdverband.de)

**Wildes Streetfood**  
Aus der Hand in den Mund  
[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)

**Wilde Innereien**  
Raffinierte Rezepte aus Herz, Leber und Co.  
[www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de)

**WILDE FESTTAGSKÜCHE**  
REZEPTE MIT WILDBRET FÜR BESONDERE ANLÄSSE  
[www.jagdverband.de](http://www.jagdverband.de)

## WISSEN, WAS AUF DEN TELLER KOMMT

Neben der Händlersuche bietet die Internetseite ein breites Serviceangebot:

- Rund 400 Rezepte – von klassisch bis kreativ
- Tipps zur Zubereitung, Lagerung und Teilstückverwertung
- Warenkunde und Küchentechnik
- Informationen zu Wildbrethygiene und Vermarktung
- Lehrmaterial zum Download für Jägerinnen und Jäger

## INSPIRATION FÜR DIE KÜCHE – AUCH AUF SOCIAL MEDIA

„Wild auf Wild“ ist auch auf Instagram, Facebook und YouTube aktiv. Dort gibt es regelmäßig Rezeptvideos, Anleitungen zum Nachkochen, Einblicke in die Wildküche und Beiträge aus der Community. Wer Anregungen sucht oder gerne selbst wild kocht, wird hier fündig.

- [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)

# DAMWILD-CROSTINIS

mit Parmesan und Zitronenabrieb



Christian Bergenthal  
@bergnbeef



wildaufwild.de

**TIPP:** Nach Belieben mit Zitronenabrieb und frisch geriebenem Parmesan verfeinern.

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Ciabatta
- 600 g Rücken vom Damwild
- 200 g Parmesan am Stück
- 2 Bio-Zitronen (unbehandelt)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Ciabatta in etwa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und leicht salzen. Die Brotscheiben anschließend auf dem Grill oder in der Pfanne bei direkter Hitze etwa 30 Sekunden pro Seite goldbraun rösten. Damwildrücken rundum salzen und in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill scharf anbraten, bis sich eine schöne Kruste bildet. Anschließend bei 140 Grad Celsius (indirekte Hitze oder im Ofen) weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 53 Grad Celsius erreicht ist – für einen zarten, medium gegarten Kern.

Das Fleisch vom Grill oder aus dem Ofen nehmen, fünf bis sechs Minuten ruhen lassen und in feine Tranchen oder Würfel schneiden. Nach Belieben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Kräutern auf den gerösteten Ciabatta-Scheiben anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln. Dazu passt ein Wildkräutersalat und fertig ist eine tolle wilde Vorspeise.



# FASANEN-TACOS

mit Tomatillo-Salsa



Jan van Knapheide  
@realvanknapheide



wildaufwild.de

**TIPP:** Selbst gemachtes Chimichurri passt perfekt zu jeder Art von Wildbret – ohne dabei den Geschmack zu sehr zu überdecken.

## Zutaten: (für ca. 6–8 Tacos)

### Für den Fasan:

- 1 ganzer Fasan, ausgenommen, mit Haut
- grobes Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

### Für die Salmuera (Salzlake):

- 500 ml Wasser
- 3 EL grobes Salz
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Spritzer Apfelessig

### Für die Tomatillo-Salsa:

- 4–5 grüne Tomatillos (oder grüne unreife Tomaten)
- 1 grüne Chili
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund Koriander
- Saft einer Limette
- Salz

### Sonstiges:

- frische Maistortilla
- Limettenspalten

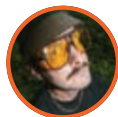
## Zubereitung:

Den Fasan gründlich mit grobem Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Rosmarin und Thymian in die Bauchhöhle geben. Für die Salmuera Wasser aufkochen, Salz darin auflösen. Dann Knoblauch, Rosmarinzweig und einen Spritzer Apfelessig zugeben und abkühlen lassen. Den Fasan über heißer Glut aufhängen oder auf einem Drehspieß fixieren. Während des Grillens alle zehn Minuten mit der vorbereiteten Salmuera bepinseln. Die Garzeit beträgt je nach Hitze etwa 40 bis 50 Minuten. Die Maistortillas kurz über der Glut erwärmen. Den Fasan zerlegen, das Fleisch zupfen und auf die warmen Tortillas verteilen. Mit Salsa, Guacamole, Chutney und frischen Limettenspalten servieren.



# GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

mit Champignons und Cornichons



Tobias Westen  
@tobiaswestenphoto



wildaufwild.de

**TIPP:** Wild nicht überwürzen und nicht übergaren. Lieber auf den Punkt braten und dann ruhen lassen – so bleibt es saftig.

## Zutaten: (für 2 Personen)

- 400 g Wildschwein aus der Keule
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll Champignons
- etwas Butter
- 6 Cornichons
- 1 Schuss Weißwein
- Sahne
- etwas Weizenmehl
- frische Petersilie
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

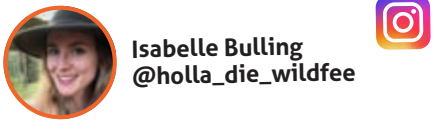
Das Wildschweinfleisch in etwa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Champignons putzen, vierteln und in Scheiben schneiden. Cornichons in feine Streifen oder Würfel schneiden. In einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen und das Wildschweinfleisch portionsweise bei hoher Hitze kurz, aber kräftig anbraten –

nur bis maximal medium –, damit es saftig bleibt. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Dann die Champignons zugeben und einige Minuten braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Die Cornichons zugeben, dann etwas Sahne angießen und die Soße kurz einköcheln lassen, bis sie sämig wird. Bei Bedarf mit etwas Mehl binden. Anschließend das Fleisch wieder in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze kurz erwärmen – es sollte nicht mehr kochen, damit es zart bleibt. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.



# HERZHAFTE CUPCAKES

mit Wildhack und Kartoffel-Frosting



Isabelle Bulling  
@holla\_die\_wildfee



wildaufwild.de

**TIPP:** Eine dünne Schicht Semmelbrösel im Förmchenboden bindet eventuell austretende Flüssigkeit.

## Zutaten: (für 12 Stück)

### Für die Teiglinge:

- 500 g Wildhack
- 1 EL körniger Senf
- 1 EL Schmand
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL Paprika
- 1 TL Liebstöckel
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

### Für das Frosting:

- etwas Kartoffelpüree
- etwas Milch
- etwas Öl
- etwas Gin
- Salz, Pfeffer & Muskatnuss

### Außerdem:

- Cupcake-Förmchen
- Muffin-Backblech

## Zubereitung:

Das Wildhack mit der Drei-Millimeter-Scheibe wolken und mit dem körnigen Senf vermengen. Zwiebel fein hacken, leicht salzen und kurz beiseitestellen. Petersilie ebenfalls fein hacken, Gewürze abmessen. Sobald die Zwiebel etwas durchgezogen ist, alle Zutaten zum Fleisch geben und gründlich vermengen. Die Masse sollte nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest sein – bei Bedarf die Menge der Semmelbrösel anpassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Brät in Cupcake-Förmchen füllen und in einem Muffin-Backblech im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius etwa 15 bis 20 Minuten backen. Für das Frosting das Kartoffelpüree mit möglichst wenig Flüssigkeit zubereiten. Wer mag, verfeinert es mit einem Schuss Gin – das passt hervorragend zum Wild. Nach Belieben mit Cranberrys, Bacon oder Wildkräutern toppen – fertig ist der herz hafte Hingucker.

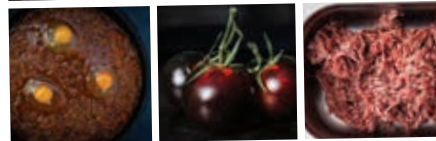


# SHAKSHUKA MIT ROTWILD

versunkene Eier in herzhaftem Wild



Fabian Grimm  
@hautgout



wildaufwild.de

**TIPP:** Wildbrühe lässt sich ganz einfach aus Knochen und Sehnen kochen. Gewürze braucht es nicht.

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Schalotte, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, durchgedrückt
- Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 600 g Hackfleisch vom Rotkalb
- 100 ml neutrale Wildbrühe
- 400 g Tomaten, ohne Haut und Kerne
- ½ Paprika, rot
- Chilischoten nach Geschmack
- Honig, Harissa, Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel
- 3 – 4 Eier

## Zubereitung:

Schalotte, Knoblauch und Zucker in einer großen Pfanne bei geringer Hitze in etwas Olivenöl glasig dünsten. Das Hackfleisch – idealerweise aus Hals, Schulter oder Bauch vom Rotwild – dazugeben und unter Rühren anbraten, bis es krümelig zerfällt. Dann die Tomaten, die gewürfelte Paprika und fein gehackte Chilischoten

nach Geschmack hinzufügen und kurz mitbraten. Anschließend mit der Wildbrühe ablöschen. Die Mischung für etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit deutlich reduziert ist. Nun mit Honig, Harissa sowie jeweils einer Prise Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel würzen. Mit einem Löffel je nach Größe der Pfanne drei bis vier kleine Mulden in die heiße Soße drücken und vorsichtig je ein Ei hineingeben. Abgedeckt etwa fünf Minuten garen, bis das Eiweiß gestockt ist und das Eigelb noch leicht flüssig bleibt – so ist die Shakshuka perfekt. Dazu passen Fladenbrot, Hummus und ein hochwertiges Olivenöl zum Dippen. Statt Koriander mit frischen Kräutern oder Kresse garnieren.



# WILDE MAULTASCHEN

mit Roter Bete und Walnüssen



Olli Häcker  
@maultaschenkonig



wildaufwild.de

**TIPP:** Maultaschen nach Belieben servieren – klassisch in Brühe, gebraten mit Zwiebeln oder als Hauptgericht mit Salat.

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg Bratwurstbrät
- 2 kg Wildhack, nicht zu mager
- 2 Paar Landjäger
- 300 g Laugenbrötchen, getrocknet
- 500 g Rote Bete, gekocht
- 250 g Walnüsse
- 7 Eier
- 250 g gedämpfte rote Zwiebeln
- 250 g Petersilie
- 50 g Meersalz
- Muskat, Knoblauch und Pfeffer nach Geschmack
- 1.000 – 1.500 g Nudelteig (je nach Größe der Maultaschen)

## Zubereitung:

Die getrockneten Laugenbrötchen – am besten bereits in dünne Scheiben geschnitten – grob zerbröseln. Rote Bete gemeinsam mit den gedämpften Zwiebeln, den Walnüssen und der Petersilie mit einem Schneidwerk oder Fleischwolf

(Fünf-Millimeter-Scheibe) fein zerkleinern. Wer möchte, kann die Landjäger ebenfalls mit durchdrehen. Die Brotwürfel mit den verquirlten Eiern vermengen, sodass sie gleichmäßig befeuchtet sind. Anschließend die Rote-Bete-Mischung vorsichtig unterheben. Nun das gewürzte Wildhack zugeben – ebenfalls nur locker einarbeiten. Zum Schluss das Bratwurstbrät hinzufügen und die Masse kräftig durchkneten, bis eine gut gebundene, formbare Füllung entsteht. Zum Füllen den Nudelteig ausrollen und portionsweise etwa drei gleich große Nocken der Masse auf dem Teig verteilen. Die Teigbahn umklappen, die einzelnen Maultaschen abschneiden und die Ränder gut zusammendrücken. Alternativ empfiehlt sich die Zubereitung nach Videoanleitung vom Maultaschenkönig. Die fertigen Maultaschen in siedendem Salzwasser (etwa 95 Grad Celsius) für circa 15 Minuten gar ziehen lassen.





## DAS AUGES IST MIT

Wild kreativ anrichten

**E**in Teller ist nicht nur eine Bühne für gutes Essen, sondern auch ein Statement für Herkunft, Handwerk und Stil. Huntfluencer aus ganz Deutschland zeigen, wie Wildbret modern, authentisch und wirkungsvoll serviert werden kann – mit natürlichen Zutaten, einfachen Mitteln und einem Gespür für visuelle Ästhetik.

### Farbkontraste, die Appetit machen

Rotes Fleisch trifft auf leuchtende Beilagen: Preiselbeeren, violette Kartoffeln oder grüner Wildkräutersalat bringen Farbe ins Spiel und heben die Hauptzutat hervor. Für Christian Bergenthal sorgt ein bunter Salat in Kombination mit rotem Fleisch für Spannung auf dem Teller.

### Natürlichkeit statt Showeffekt

Viele Huntfluencer setzen auf Authentizität: Bastian und Janine Brunner inszenieren ihre Gerichte gern auf einem rustikalen Holzbrett mit Moos oder Wacholderzweigen. Wichtig sei, das Produkt wirken zu lassen – ohne Kitsch. Auch Tobias Westen verzichtet bewusst auf klassische Jagddekoration und bevorzugt klare Linien, interessante Farben und gutes Licht: „Wild darf bei mir modern aussehen.“

### Fotogen serviert

Fabian Grimm empfiehlt, Schnittflächchen von Wildfleisch mit neutralem Öl zu bestreichen – das lässt sie saftiger erscheinen. Fabian Bettinger achtet auf harmonische Farbverläufe in Grün, Rot und Goldbraun – fotografiert wird aus dem Blickwinkel eines Gastes am Tisch. Und

Julian Schmitt mag es, wenn ein Bild auch das Handwerk dahinter erkennen lässt – mit bewusst gesetzter Unordnung im Hintergrund für mehr Echtheit.

### Licht schlägt Filter

Wer fotografiert, braucht kein Studio: Tageslicht am Fenster oder draußen im Revier sorgt für natürliche Farben und weiche Kontraste. „Wenn Licht, Teller Aufbau und Komposition stimmen, braucht es keinen Filter“, sagt Bastian Brunner. Ob fürs Rehschäufele oder Tatar – ein stimmiges Bild beginnt mit einem ehrlichen Produkt und einer guten Idee.

# TATAR VOM REH

mit Schnee vom gebeizten Eigelb



**Fabian Bettinger**  
@fire\_kitchen\_official









wildaufwild.de

**TIPP:** Das gebeizte Eigelb ist lange haltbar und eignet sich hervorragend zur Verfeinerung vieler weiterer Speisen.

**Zutaten:** (für 4 Personen)

- 2 Stränge Rehrücken
- 2 Stränge Rehfilet
- 1 kleine rote Zwiebel
- 8 Wachteleier
- 1 EL Kapern
- 1 TL feiner Senf
- 1 EL Olivenöl
- 1 Stiel Petersilie
- 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz

**Für die Beize:**

- 1 kg Salz
- 1 kg Zucker

**Zubereitung:**

Das gebeizte Eigelb mindestens fünf Tage vorher ansetzen: Ein flaches Gefäß großzügig mit einer Salz-Zucker-Mischung im Verhältnis 50:50 befüllen und vier flache Mulden formen. Vier Wachteleier aufschlagen, trennen und die Eigelbe vorsichtig in die vorbereiteten Mulden setzen – sie müssen unversehrt

bleiben. Anschließend die Eigelbe vollständig und dick mit der restlichen Salz-Zucker-Mischung bedecken und das Gefäß für fünf Tage in den Kühlschrank stellen. Rehrücken und Rehfilets sehr kalt oder leicht angefroren mit dem Fleischwolf fein zerkleinern. Die rote Zwiebel, die Kapern und die Petersilie fein hacken und unter das Fleisch mengen. Mit einem Servierring vier Portionen auf Tellern anrichten und jede Portion mit einem frischen Wachteleigelb toppen. Zum Abschluss das zuvor gereifte gebeizte Eigelb fein über das Tatar reiben – es entsteht ein zarter, aromatischer „Schnee“. Bei der Zubereitung von Tatar ist es essenziell, höchste Sauberkeit zu gewährleisten, da es roh verzehrt wird. Unbedingt zu beachten sind die Einhaltung der Kühlkette sowie die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen und Messer.

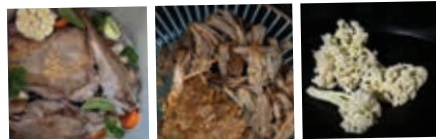


# WILDSCHWEINKEULE VOM GRILL

auf smashed Knödeln



Julian Schmitt  
@carnivorgrill



wildaufwild.de

**TIPP:** Immer eine indirekte Zone auf dem Grill einrichten. So bekommt das Fleisch die nötige Zeit, um saftig zu bleiben.

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 1,5 kg Wildschweinkeule
- 500 ml Wildfond
- 400 ml Traubensaft
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Nelken, Knoblauch, Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- 1 ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer
- Knödelteig nach Geschmack
- 100 g Butter

## Zubereitung:

Den Grill für direkte Hitze vorbereiten und auf 250 Grad Celsius vorheizen. Einen Feuertopf oder gusseisernen Bräter einsetzen und kurz aufheizen. Zwiebeln und Karotten würfeln. Etwas Olivenöl in den Topf geben und die Wildschweinkeule rundherum scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und

beiseitestellen. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch im Bratensatz anrösten, mit dem Traubensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Keule zurück in den Topf legen und mit Wildfond, Preiselbeeren, Nelken, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel schließen und das Ganze bei etwa 140 Grad Celsius für eineinhalb Stunden schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Knödelteig zu kleinen Kugeln formen. Nach der Garzeit das Fleisch vom Knochen lösen und warmhalten. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit der Butter aufkochen. Butter im Deckel des Feuertopfs schmelzen, die Knödelkugeln darin anrösten und „smashen“. Umdrehen und von beiden Seiten anbraten. Das zarte Fleisch auf den smashed Knödeln anrichten, mit der Soße übergießen und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.



# SONNTAGS-REHSCHÄUFELE

mit Spätzle und Vulkanspargel



Dr. Janine  
& Bastian Brunner  
@vomWaldindenMund







wildaufwild.de

**TIPP:** Dazu passen traditionell frische Spätzle, aber auch ausgefallenes Gemüse wie Vulkanspargel.

- Zutaten:** (für 4 Personen)
- 4 intakte Blätter vom Reh (je ein Blatt pro Person)
  - 1 Bund Suppengrün
  - 2 große Zwiebeln, halbiert
  - 1 l Wild- oder Gemüsebrühe
  - ½ Flasche helles Bier
  - 2 Lorbeerblätter
  - 1 TL Kümmel
  - 1 Prise Muskat
  - 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer
  - 1 Knoblauchzehe, gequetscht

**Zubereitung:**

Am Vortag die Schäufele zubereiten. Dafür die Rehblätter trocken tupfen, leicht mit Mehl bestäuben und in einem Bräter mit heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten – etwa zwei Minuten pro Seite. Die halbierten Zwiebeln und das grob gewürfelte Suppengrün zugeben und mitrösten. Anschließend mit der Brühe und dem Bier ablöschen. Kümmel,

Pfeffer und Muskat im Mörser leicht anstoßen und mit den Lorbeerblättern sowie der Knoblauchzehe in den Bräter geben. Alles mit einem Deckel verschließen und bei 150 Grad Celsius für etwa eineinhalb Stunden im Ofen schmoren. Dabei die Blätter drei Mal wenden, damit sie gleichmäßig garen. Nach der Garzeit den Ofen ausschalten und den Bräter über Nacht verschlossen im Ofen stehen lassen – so bleibt das Fleisch warm und wird besonders zart. Am nächsten Tag den Bräter etwa 45 Minuten vor dem Essen öffnen, drei Schöpflöffel der Flüssigkeit entnehmen, nach Belieben mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ofen auf 120 Grad Celsius aufheizen und die Rehblätter bis zum Servieren darin warmhalten. Perfekt gegart ist das Fleisch, wenn der Schulterblattknochen beim Essen vollständig vom Fleisch befreit auf dem Teller zurückbleibt.

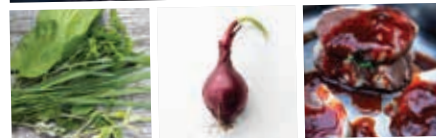


# WILDSCHWEINSTEAKS VOM GRILL

mit Pellkartoffeln und Joghurt



Andrea Steinberg  
@bushcraft\_alli



wildaufwild.de

**TIPP:** Fleisch über der offenen Flamme garen, ist nicht nur ursprünglich, sondern sorgt auch für Aroma und Atmosphäre.

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 Wildschweinsteaks aus der Keule
- 500 g Kartoffeln
- 500 g Joghurt (3,5 % Fett)
- Wildkräuter
- Salz
- Pfeffer

## Für die Marinade:

- Olivenöl
- 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer
- Wildgewürz nach Geschmack

## Zubereitung:

Die Wildschweinsteaks mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Wildgewürz marinieren und mindestens vier Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Schale kochen und abkühlen lassen. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Wildkräutern verrühren, beiseitestellen. Die marinierten Steaks auf dem heißen Grill drei bis vier Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Danach

in Alufolie wickeln und etwa fünf Minuten ruhen lassen. Mit den Pellkartoffeln, Joghurt, frischem Baguette servieren – optional Ketchup oder Mayonnaise dazu reichen.

Mit essbaren Kräutern aus der Natur, wie Knoblauchrauke, Bärlauch oder Kapuzinerkresse, lässt sich jedes Gericht aufwerten.



# NUTRIA-RAGOUT

mit Kräutern und Preiselbeeren



Markus Hofmann  
@rehzept



wildaufwild.de

**TIPP:** Am besten mit Pasta, Polenta oder einem Stück rustikalem Brot servieren.

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 600 g Nutria aus Keule und Rücken
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- ½ l Rotwein
- 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, gehackt
- ¼ Sellerieknolle, gewürfelt
- 2 Karotten, gewürfelt
- Schale von ½ Orange
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 Thymian- und 1 Rosmarinzwig
- Estragon, getrocknet
- Salbei und Kerbel • 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren • 2 Nelken
- 300 ml Wildfond
- 2 cl Orangenlikör
- 2 TL Kartoffelmehl
- 100 ml Sahne • Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Das Nutriafleisch waschen, trocken tupfen, sorgfältig von Haut und Sehnen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Puderzucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Fleisch portionsweise scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Tomatenmark kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und das angebratene Fleisch wieder dazugeben. Etwa 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gewürze – Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken, Thymian, Rosmarin, Orangenschale und getrocknete Kräuter – in ein Gewürzsäckchen oder ein Tee-Ei geben und mit in den Topf legen. Sobald die Flüssigkeit deutlich reduziert ist, mit Wildfond und Orangenlikör aufgießen und das Ragout weitere 30 bis 40 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss das Ragout mit Sahne und Kartoffelmehl leicht binden, die Preiselbeeren unterrühren und alles nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# 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



LJVB

**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 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.**  
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:**  
Christina Czybik (Fotos),  
Anna Lena Kaufmann (Texte),  
Sebastian Kapuhs (Texte  
und Zubereitung)

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

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





# 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**



J.P. SAUER & SOHN  
ESTABLISHED 1751



**AGRUBE**



**FENDT**



**heintges**

INEOS  
**GRENADIER**

