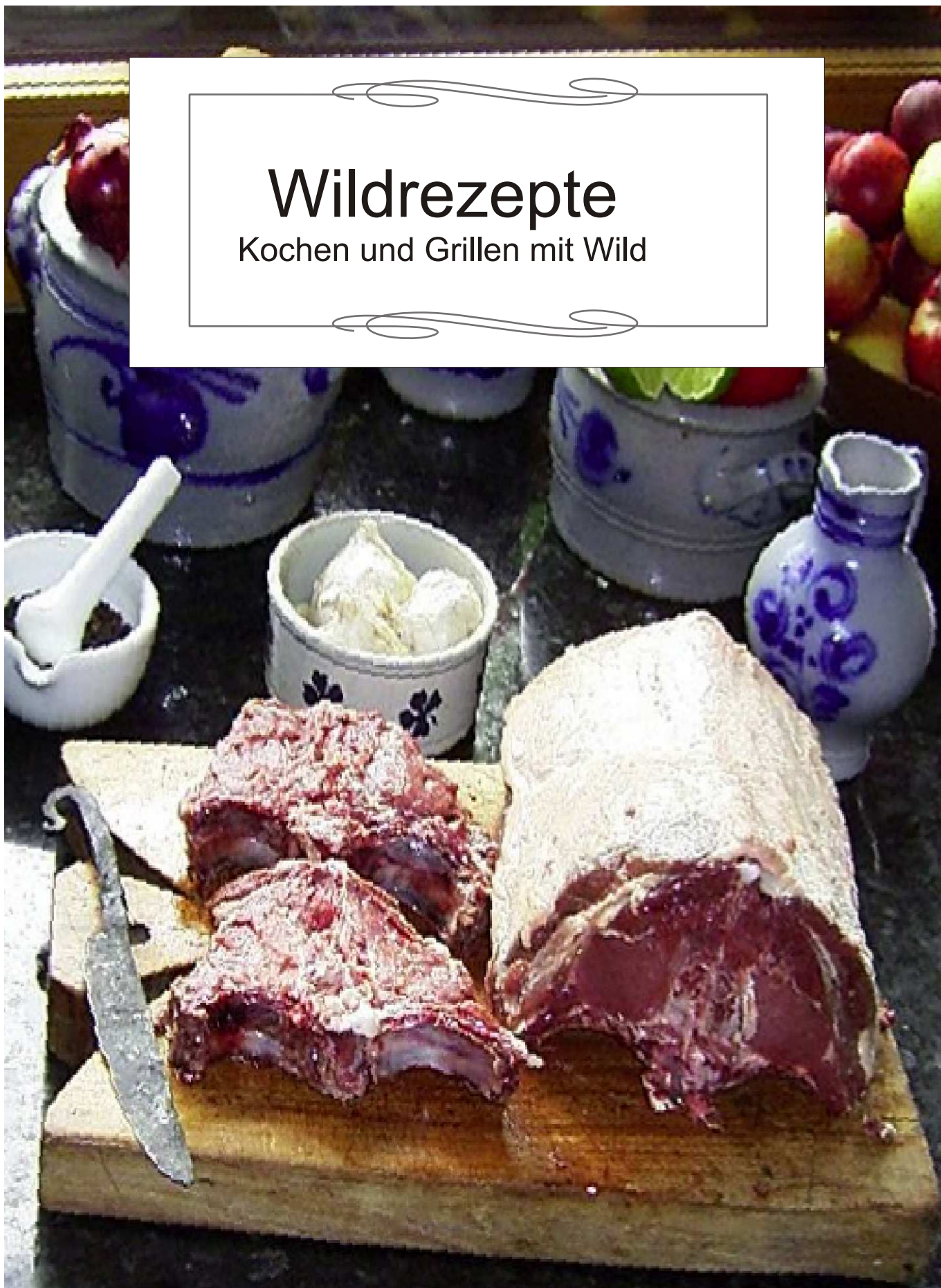


Wildrezepte

Kochen und Grillen mit Wild



- Kochen mit Wild - Rezept 1

Hirschgulasch mit gemischten Nüssen

Zutaten für 4 Personen:

- ❶ 800 g Hirschgulasch
- ❷ Salz
- ❸ Pfeffer aus der Mühle
- ❹ 1 EL Majoran
- ❺ 1 TL Thymian
- ❻ 1 Zwiebel
- ❼ 1 Bund Suppengrün
- ❽ 1-2 EL Butterschmalz
- ❾ 2-3 EL Tomatenmark
- ❿ 1/4 l Rotwein
- ⓫ 1/2 l Gemüsebrühe
- ⓬ 1 Becher Sahne
- ⓭ Speisestärke zum Binden
- ⓮ je 25 g ganze Haselnüsse, Walnußhälften und Maronen (oder andere Nüsse)

So wird's gemacht:

Das Hirschgulasch unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian kräftig einreiben. Die Zwiebel schälen und fein hacken, das Suppengrün putzen und kleinschneiden. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Hirschgulasch hineingeben und unter ständigem Rühren braten. Die Zwiebel und das Suppengrün dazugeben und mitbraten. Das Tomatenmark einrühren, kurz rösten, mit Rotwein ablöschen und die Gemüsebrühe angießen. Das Hirschgulasch im auf 180-200° C vorgeheizten Backofen zugedeckt 70-80 Minuten schmoren lassen, herausnehmen, die Sahne einrühren und die Soße nach Geschmack mit etwas angerührter Speisestärke binden. Das Ganze nachschmecken, die Nüsse einrühren und einmal aufkochen lassen. Das Hirschgulasch dekorativ anrichten, garnieren und servieren.



- Kochen mit Wild - Rezept 4

Wildschweinkesselgulasch mit Kartoffeln

Gulasch kann man in größeren Mengen in einem Kessel über einem Holzfeuer zubereiten oder auch zu Hause auf dem Küchenherd

Zutaten für 4 Personen:

- 101 1 kg Wildschweingulasch
- 101 250 g durchwachsener Räucherspeck
- 101 750 g festkochende Kartoffeln
- 101 1 rote Paprikaschote
- 101 3 Zwiebeln
- 101 1/2 Stange Lauch
- 101 1 dünne Scheibe Sellerie
- 101 6 EL passierte Tomaten
- 101 2 Tassen Fleischbrühe
- 101 1 Lorbeerblatt
- 101 4 rote Chilis
- 101 Majoran
- 101 Salz
- 101 Butterschmalz

So wird's gemacht:

Die Kohlebriketts anbrennen. Den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebeln hacken, den Lauch in Scheiben schneiden, den Sellerie und die Paprikaschote würfeln.

Mit acht Briketts unter einem 10-Inch-Dutch-Oven den Speck mit Butterschmalz anbraten, aus dem Topf nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Zwiebeln, den Lauch und den Sellerie im Dutch-Oven anbraten, das Fleisch dazugeben, gut vermischen und anbraten. Mit Salz und Majoran würzen und mit Brühe ablöschen. Das Lorbeerblatt, die Chilis und die passierten Tomaten dazugeben und mit dem Deckel verschließen. Zwölf Briketts auflegen und das Gulasch 90 bis 120 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in kaltem Wasser aufbewahren, damit sie nicht braun werden. Für die letzten fünfzehn Minuten den Speck, die Paprikawürfel und die Kartoffeln zum Fleisch geben und das Lorbeerblatt entfernen. Das fertige Gulasch mit einem Kännchen saurer Sahne und einem Dornfelder aus der Pfalz servieren.



Paprika-Wildhackfleischtopf

Zutaten für 4 Personen:

- 101 1 - 2 EL Butterschmalz
- 101 500 g Wildhackfleisch
- 101 1 Zwiebel
- 101 2 Karotten
- 101 1 Stange Bleichsellerie
- 101 1 rote Paprikaschote
- 101 1 grüne Paprikaschote
- 101 2 - 3 EL Tomatenmark
- 101 3/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 101 1 TL Basilikum
- 101 1 TL Oregano
- 101 Salz
- 101 Pfeffer aus der Mühle
- 101 1 Prise Zucker
- 101 1 Prise Cayennepfeffer
- 101 1 Dose geschälte Tomaten
- 101 Speisestärke zum Binden
- 101 1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter

So wird's gemacht:

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Wildhackfleisch darin unter ständigem Rühren braten. Die Zwiebel schälen, fein hacken, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Die Karotten, den Sellerie und die Paprikaschoten putzen, in feine Würfel oder Streifen schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark einrühren, mit der Fleisch- oder Gemüsebrühe auffüllen und bei mäßiger Hitze 20 - 25 Minuten köcheln lassen. Den Paprika-Hackfleischtopf mit Basilikum, Oregano, Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken und die geschälten Tomaten einrühren. Das Ganze nochmals aufkochen lassen, nach Geschmack mit etwas angerührter Speisestärke binden, abschmecken, anrichten, mit den verlesenen, gewaschenen und fein gehackten Kräutern bestreuen, ausgarnieren und mit Bauernbrot servieren.



Wildschwein in Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

- 10 2 Wildschweinfilets á 400 g
- 10 Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 10 1 EL Kräuter der Provence
- 10 2-3 EL Butterschmalz
- 10 4 cl Weinbrand
- Außerdem:**
- 10 200 g Kalbsbrät
- 10 200 g Wildschweinhack
- 10 2 Eier, 1 Schuss Sahne
- 10 1 Tasse gehackte Kräuter
- 10 1 EL Pastetengewürz
- 10 1 Paket Blätterteig (TK Produkt)
- 10 Für die Sauce:
- 10 1-2 EL Butter oder Margarine
- 10 1 Zwiebel, 1 Schuss Weißwein
- 10 1/4 gebundene Wildsauce
- 10 1 Becher Sahne
- 10 1 Becher Crème fraîche
- 10 Weinbrand, Zitronensaft und Worcestersauce
- 10 1-2 EL Johannisbeergelee

So wird's gemacht:

Die Wildschweinrückenfilets waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Das Butterschmalz erhitzen und die Filets darin scharf anbraten. Mit Weinbrand flambieren, herausnehmen und erkalten lassen. Das Kalbsbrät mit dem Wildschweinhack, den Eiern, der Sahne und den gehackten Kräutern in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz würzen. Die Blätterteigscheiben antauen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Filets darauf legen, mit der Brätmasse bestreichen, den Blätterteig darüber klappen und an den Rändern gut andrücken. Anschließend die Blätterteigpakete auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen und im 180-200°C vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen. Für die Sauce die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und die geschälte, fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Wildsauce, die Sahne und Crème fraîche dazugeben und das Ganze bei starker Hitze kurz einkochen lassen. Anschließend die gehackten Kräuter und die roten Pfefferkörner untermischen. Mit Weinbrand, Zitronensaft, Worcestersauce und Johannisbeergelee abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce auf den Tellern verteilen. Die Wildschweinrückenfilets in Blätterteig in Scheiben schneiden, auf die Sauce setzen, mit Kräuterzweigen aus garnieren und servieren.



Hirsch in Sonnenblumenkruste

Zutaten für 4 Personen:

- 100 4 Hirschfilets à 250 g
- 100 Salz
- 100 Pfeffer aus der Mühle
- 100 3-4 EL Vollkornmehl
- 100 2 Eier
- 100 2 Tassen geschälte, gehackte Sonnenblumenkerne
- 100 Pflanzenfett zum Braten
- 100 1-2 EL Butter oder Margarine
- 100 1 Zwiebel
- 100 250 g frische Pilze
- 100 1 Glas Weißwein
- 100 2 Becher Sahne
- 100 Salz
- 100 Pfeffer aus der Mühle
- 100 1 Prise Muskat
- 100 1 EL Majoran
- 100 2 EL Zitronensaft
- 100 4 EL Madeira
- 100 Speisestärke zum Binden
- 100 1 Tasse frische Kräuter

So wird's gemacht:

Die küchenfertigen Hirschfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in Mehl wenden. Die Eier verschlagen und die Sonnenblumenkerne auf einen Teller geben. Die bemehlten Filets zuerst in Ei und anschließend in den Sonnenblumenkernen wenden. Die restlichen Sonnenblumenkerne auf den Filets andrücken. Die Filets im erhitzten Pflanzenfett anbraten und im auf 180-200°C vorgeheizten Backofen je nach Geschmack medium oder durch braten. Etwas Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und die geschälte, fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen. Die kleingeschnittenen Pilze dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Zu einer sämigen Sauce verkochen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen, mit Zitronensaft und Madeira verfeinern. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke binden. Zum Schluß die gehackten Kräuter unterziehen. Die Sonnenblumenfilets dekorativ anrichten, die Sauce dazugeben und das Ganze mit Safrannudeln sofort servieren.



Frischlingsrücken auf Karottengemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 10 750 g Frischlingsrücken
- 10 300 g durchwachsener, geräucherter Speck
- 10 500g Karotten
- 10 2 Scheiben Wurzelsellerie
- 10 2 Zwiebeln
- 10 2 Lorbeerblätter
- 10 12 Wacholderbeeren
- 10 1 Tasse Rinderbrühe
- 10 3 rote Chilis
- 10 Petersilie,
- 10 frischer Thymian
- 10 Öl zum Braten

So wird's gemacht:

Den Frischlingsrücken in einem Bräter von allen Seiten anbraten, Den Backofen auf aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebeln grob hacken und mit dem Speck in einer Pfanne anbraten. In der Zwischenzeit den Sellerie in Würfel und die Karotten in Scheiben schneiden.

Das Gemüse mit den Zwiebeln und dem Speck vermischen, die Wacholderbeeren, einige Thymianstengel, die Chilis und die Lorbeerblätter dazugeben. Die Brühe dazugießen, den Braten salzen, auf das Gemüse legen und im vorgeheizten Backofen (200 Grad) bei ca.180 Grad fertig braten.

Das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Dann zum Schluß gehackte Petersilie darüberstreuen. Als Beilage dazu Kartoffelpüree servieren.

Wein: Spätburgunder aus Baden



Marinierte Wildschweinkoteletts

Zutaten für 4 Personen:

- 10 8 Wildschweinkoteletts
- 10 2 Gläser Rotwein
- 10 1 Zwiebel
- 10 1 Karotte
- 10 1 Stück Sellerie
- 10 1 Stück Lauch
- 10 1 Zweig Rosmarin
- 10 1 TL Wacholderbeeren
- 10 Salz
- 10 Pfeffer aus der Mühle
- 10 2 gelbe Paprikaschoten
- 10 2-3 Zucchini
- 10 2 Zwiebeln
- 10 2-3 Knoblauchzehen
- 10 40 g Butter
- 10 250 ml Gemüsebrühe
- 10 50 ml Weißwein
- 10 2 EL Honig
- 10 1 Prise Cayennepfeffer

So wird's gemacht:

Die küchenfertigen Wildschweinkoteletts waschen, in eine Schüssel legen und mit Rotwein beträufeln. Das Gemüse putzen, waschen und in Würfel schneiden. Mit dem Rosmarin und den zerdrückten Wacholderbeeren zum Fleisch geben und das Ganze über Nacht ziehen lassen. Für die Zubereitung die Koteletts aus der Marinade nehmen, trockentupfen und auf dem Grill oder in der Pfanne garen. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Für das Gemüse die Paprikaschoten und die Zucchini putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen dazugeben und unter ständigem Rühren braten. Die Paprika und Zucchinistücke dazugeben, kurz mitschwitzen, die Gemüsebrühe und den Weißwein angießen und einmal aufkochen lassen. Das Gemüse mit Honig, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Die Wildschweinkoteletts mit dem Gemüse anrichten, garnieren und nach Geschmack mit gegrillten Tomaten servieren.

