

REH-RAGOUT NACH ALTDEUTSCHER ART

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 800g Rehulasch aus der Schulter
- 2 Zwiebeln
- 200g Pfifferlinge
- 100g geräucherter Magerspeck in Streifen
- 100g Frühlingslauch
- 100g Creme fraiche
- 300ml Brühe
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Piment
- etwas Mehl
- Fett zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Rehfleisch in heißen Fett anbraten und mit Brühe anschließend aufgießen. Dann ca. $\frac{3}{4}$ Std kochen lassen. Dann die Pfifferlinge und die Speckstreifen dazugeben. Mit Gewürzen kräftig abschmecken und zum Schluss den Frühlingslauch und den Creme fraiche unterheben

Anrichten, fertig

HIRSCHMEDAILLONS A LA STRINDBERG AUF CASSISJUS, DAZU FELDKARTOFFELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- *8 Hirschmedaillons aus dem Rücken (nur junge Tiere)*
- *2 große Zwiebeln, gehackt*
- *1 Glas Meerrettich*
- *1 Glas französischer Dijonsenf*
- *100ml Cassis*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Mehl*
- *Fett zum Anbraten*

ZUBEREITUNG

Die Hirschmedaillons klopfen, salzen und pfeffern. Dann die obere Schicht dünn mit Senf und Meerrettich bestreichen. Nun eine Schicht gehackte Zwiebeln auflegen und etwas mit Mehl abstäuben und andrücken. Jetzt die Medaillons mit der Zwiebelseite zuerst in heißem Fett 3 Minuten von jeder Seite braten. Medaillons aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die restlichen Zwiebeln in der Pfanne kurz anschwitzen und mit Cassis ablöschen und zu einem Jus einreduzieren lassen

Anrichten, fertig

WILD-FRIKADELLEN

REZEPT FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN:

- 500 g Wildfleisch, gewolft
- 500 g Gehacktes (Rind)
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Maggi und Muskat
- 2 Brötchen, altbacken

ZUBEREITUNG

Das gewolft Wildfleisch und Rindergehacktes in eine Schüssel geben und mit Salz & Pfeffer würzen. Eier, Zwiebelwürfel sowie einige Spritzer Maggi und etwas Muskat mit dem Hack vermischen. Die Brötchen in Wasser einweichen. Nach dem aufweichen die Brötchen auspressen, so dass das meiste Wasser raus ist und mit den übrigen Zutaten vermengen.

Fleischteig zu Frikadellen formen und portionsweise braten.

Hinweis: Durch Maggi und Muskat erhalten die Frikadellen einen ganz besonderen Geschmack.

Anrichten, fertig

WILD-LEBERWURST

ZUTATEN:

- 2000 g Schweinebauch
- 1000 g Schweinewamme
- 1000 g Wildleber
- 500 g Zwiebeln
- Schmalz zum Anbraten
- 2 Brötchen, altbacken

Gewürze je kg Masse

- 25g Salz
- 2g Pfeffer
- 2g Piment
- 2g Majoran

ZUBEREITUNG

Schweinebauch und Schweinewamme ca. 1 Std vorkochen. Dann mit der rohen Wildleber und den geschmorten Zwiebeln alles durch den Fleischwolf drehen. Gut mit den Gewürzen mischen und mit der Kochbrühe aufgießen bis es eine geschmeidige Masse gibt. In kleine Einkochgläser füllen und 2 Std bei 95°C im Einkochapparat kochen.

Fertig

WILDGEWÜRZ CLASSIK

ZUTATEN:

- 700 g Kochsalz
- 100 g schwarzer Pfeffer
- 100 g Piment
- 40 g Thymian
- 10 g Lorbeerblatt, in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Wacholderbeeren, zerstoßen

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Kühl und dunkel lagern.

Das Wildgewürz ist für alle Wildgerichte wie Braten, Steaks, Rouladen und Gulasch bestens geeignet.

SPARE RIBS NACH „BARBECUE ART“

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 2 Kg fleischige Spare Ribs
- 0,2 l Ketchup
- 0,2 l Balsamico- Essig
- 0,1 l Honig
- 5 kleingehackte Knoblauchzehen
- 3 El. Olivenöl
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Tl. Senf
- 2 kleingehackte Chilischoten

ZUBEREITUNG:

Fleischige Spare Ribs in Salzwasser kochen bis das Fleisch anfängt, sich von den Rippen zu lösen.

Nun die Marinade anrühren. Dazu den Ketchup, Balsamico-Essig, Honig, die Knoblauchzehen, Olivenöl, Pfeffer, Paprika, Senf und die Chilischoten vermischen und einköcheln lassen.

Die vorgegarten Rippchen nun mit der Marinade einstreichen und auf dem Grill oder im Backofen fertig garen.

Eventuell auf dem Teller nachsalzen!

WILDSCHWEINSCHINKEN

REZEPT PRO 10 KG SCHINKEN:

Eine Wildschweinkeule ohne Schwarte, oberflächiges Fett entfernen.

Die Keule sollte frei von Blutergüssen und Einschüssen sein.

Vorteilhaft ist das Fleisch älterer Tiere, die beim Ansitz zur Strecke gekommen sind. Anderes Wild eignet sich nicht.

- 500 g Nitritpökelsalz (gibt es beim Fleischer oder Fleischereibedarf)
- 50 g Zuckerstoff (gibt es beim Fleischer oder Fleischereibedarf)
- 20 g weißer Pfeffer, grob gerissen
- 5 g Muskatnuss, gemahlen
- 5 g Koriander
- 15 Wacholderbeeren
- 5 Knoblauchzehen
- 0,11 Rotwein

VORBEREITUNG

Knoblauch platt drücken und mit etwas Salz und Pfeffer fein zerreiben. Wacholderbeeren zerdrücken.

ZUBEREITUNG:

Den Schinken mit einem Nudelholz von der Haxe zur Hüfte ausdrücken, um den Schweiß aus den Gefäßen zu pressen. Danach mit den Wert und Würzstoffen von allen Seiten einreiben.

REIFUNG:

Den Schinken in einem Behälter zugedeckt bei ca. 3°C pökeln lassen.

Pro kg Gewicht der Keule beträgt die Pökeldauer 5 Tage. Den Schinken zweimal täglich wenden und mit der Lake begießen. Wer die Möglichkeit hat, kann den Schinken auch vakuumieren. Danach den Schinken kalt abspülen und 14 Tage ohne die Lake bei ca. 3 bis 5 Grad durchbrennen

lassen. Den Schinken aufhängen und bei Zimmertemperatur 48 Stunden umröten. Der Schinken ist umgerötet, wenn die Farbe des Schinkens nach Rot umgeschlagen ist. Danach 7 Tage kalt räuchern. Den Schinken kühl und dunkel lagern und bis auf die gewünschte Härte abtrocknen lassen.

REICHER RITTER MIT HASELNUSSKRUSTE UND KIRSCHSOÙE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 ½ EL Speisestärke
- 1 ½ EL Zucker
- 3 EL Grand Marnier
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Zimt
- geriebene Schale von 1 Zitrone
- 6 Scheiben Toast
- 100 g Haselnussblättchen
- Butterschmalz zum Braten
- Minzeblättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und aufkochen. Die Stärke mit der Hälfte des Zuckers und dem Grand Manier glatt rühren und den Kirschsafft damit binden. Kirschen darunter heben, einmal aufkochen. Die Milch mit dem Ei, restlichem Zucker, Zimt und Zitronenschale verrühren. Die Toastscheiben nacheinander in die Eiermilch tauchen, in den Haselnussblättchen wenden und diese etwas andrücken. Butterschmalz erhitzen und panierte Haselnuss-Schnitten darin nacheinander bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3 Minuten gold-braun braten und warm halten. Reiche Ritter in Dreiecke schneiden, mit Minzeblättchen garnieren und mit KirschsoÙe servieren. Fertig!

WILDSCHWEINSÜLZE MIT PFIFFERLINGEN AN GRÜNER SOÙE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 500 gr. Wildschweinschulter oder Wildschweinnacken schier
- 1l Wasser
- 2 kleine Zwiebeln
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Möhre mit grünen Zopf
- Salz, 5 weiÙe Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 100 g Pfifferlinge frisch oder gefroren
- Olivenöl
- 15 Blatt Gelantine oder 150g Aspikpulver
- Salz, Pfeffer, Zucker

Für die SoÙe:

- 4 hart gekochte Eier
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Zucker, Pfeffer
- 6EL Öl, 10 g Kerbel
- 1/2 Bund Dill, 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Für das Wildfleisch das Wasser mit den geputzten, grob gewürfelten Zwiebeln, Sellerie und Möhren, Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblättern 15 min kochen.

Danach das Fleisch zugeben und etwa 120 min bei kleiner Hitze köcheln lassen. Kleingeschnittene Pfifferlinge kurz in Olivenöl braten.

Für die Sülze das Wildfleisch vom sichtbarem Fett befreien, in kleine Würfel schneiden und mit den gebratenen Pfifferlingen vermengen.

Den Kochsud durch ein Tuch ziehen, die in kaltem Wasser gequollene Gelantine zugeben, gut verrühren, bis sich die

Gelantine ganz aufgelöst hat, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze mit den Fleischwürfeln in eine Sturzform gießen und in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag kann die Sülze gestürzt, aufgeschnitten und angerichtet werden.

Zur Herstellung der grünen Soße die Eier schälen und fein hacken.

Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer in einer Rührschüssel verrühren und tröpfchenweise Öl zugeben. Die gekochten Eier und die Kräuter unterheben.

MARINIERTE WILDSCHWEINKOTELETTS IN SÜßER SENFSOÙE, DAZU KARTOFFELSTROH

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 8 Wildschweinkotelett oder Steaks aus der Keule
- 300 g Kartoffeln

Für die Marinade:

- ca. 1/4 L Olivenöl
- 1 Schuss Cognac
- Basilikum, Oregano
- Saft einer Zitrone
- grober Pfeffer aus der Mühle
- frischer Thymian
- Salbei & Petersilie

Für die SoÙe:

- ca. 1/4 Liter Brühe
- 2 Tl. bayrischer Senf
- Butter & Mehl
- 1 Becher süÙe Sahne oder Schmand

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Marinade mit einem Mixer gut aufschlagen. Das Fleisch mit der Marinade gut einstreichen und über Nacht durchziehen lassen. Die Koteletts ca. 4 Minuten von beiden Seiten in der Pfanne braten, salzen und warm stellen. Nun in der Pfanne eine Mehlschwitze herstellen und mit der Brühe, Senf und Sahne eine kräftige SoÙe zubereiten. Die Kartoffeln schälen und in feine dünne Streifen schneiden, dann bei 180°C im tiefen Fett ausbacken bis die gewünschte Bräunung gegeben ist.

Anrichten, fertig!

ÜBERBACKENE WILDBRÜHE

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

ZUTATEN:

- 2 kg Knochen vom Wild, klein gesägt
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kl. St. Sellerie
- 1 Lauchstange
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Messerspitze Kardamon
- 1 Messerspitze Muskatblüte und gemahlener Kümmel
- 1 kleine Zimtstange
- Salz
- Butterschmalz zum Anbraten.
- 1 l. Rotwein
- 3 Becher süße Sahne
- 1 guten Schluck Cherry

Für die Auflage:

- 10 EL geschlagene Sahne
- 5 Eigelb

ZUBEREITUNG

Butterschmalz in einem großen, breiten Topf erhitzen. Knochen anbräunen und wieder herausnehmen.

Dann das kleingeschnittene Gemüse im Fett anbraten. Die Gewürze, außer Salz, dazugeben und anschwitzen. Knochen dazugeben, mit Wasser und Wein füllen, bis alles bedeckt ist. Ca.4-6 L. Wasser und 2-3 EL Salz bei großer

Hitze zum Kochen bringen. Nur einmal aufkochen und dann bei kleiner Hitze 3-4 Std. köcheln lassen.

Über Nacht abkühlen, Fettschicht entfernen und die Brühe durch ein Haarsieb geben.

Brühe nun nach Belieben mit Mehl binden und mit Sahne und Cherry abschmecken.

Je nach Geschmack das Wildfleisch von den Knochen lösen und der Brühe zugeben.

Für die Auflage die Eigelb vorsichtig unter die Sahne heben. Die Brühe in Tassen portionieren und die Auflage vorsichtig verteilen und ca. 2 Minuten im Salamander überbacken.

FERTIG

PFIFFERLING- CREME- SUPPE „WESTFÄLISCH“

REZEPT FÜR 5 PERSONEN

ZUTATEN:

- 1 L Fleischbrühe
- 400 g Pfifferlinge (geht auch mit anderen Pilzen)
- 200 g Schlagsahne (bzw. Creme Legere)
- 4 Stängel Petersilie
- 5 Blätter Basilikum
- Mehl zum binden
- 5 Scheiben Knochenschinken in Streifen

ZUBEREITUNG:

*Alle Pilze in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und die Petersilie dazugeben. Bei Pfifferlingen NICHT salzen oder zusätzlich würzen, da sie einen sehr intensiven Eigengeschmack haben! Nach ca. 5 Min die Hälfte der Pilze entnehmen und entweder im Mixer sehr fein pürieren oder, was viel besser ist, mit einem Pürierstab (Handmixeraufsatz) pürieren, bis man keine Stücke mehr sieht und das Pilzaroma gut zu spüren ist. Nun die Brühe zugeben. Zu den restlichen Pilzen etwas Mehl und gehackten Basilikum hinzugeben. Noch weitere 2 Min in der Pfanne lassen, dann herausnehmen, noch etwas klein schneiden und zur Suppe geben. Kurz aufkochen lassen und die Sahne unterrühren (NICHT schlagen). Dann noch etwas Basilikum dazu und abschmecken. Würzen ist meist, wie gesagt, nicht mehr nötig, sonst schmeckt die Suppe versalzen. Noch etwa 10 – 15 Min köcheln lassen, das verstärkt den Geschmack zusätzlich! Mit Mehl andicken! Die Schinkenstreifen in einer extra Pfanne kurz anbraten und beim Anrichten in die Suppentassen verteilen.
Fertig!*

WILDSCHWEINSAUERBRATEN NACH PADERBORNER ART IN PUMPERNICKELSOÛE MIT GESCHWITZEM ROSENKOHL

REZEPT FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN FÜR DEN SAUERBRATEN:

- 250 ml Rotweinessig
- 750 ml trockener Rotwein
- 250 g Möhren
- 250 g Sellerieknolle
- 250 g Zwiebeln
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pimentkörner
- 10 Gewürznelken
- 3 Lorbeerblätter
- 1,5 kg Wildschweinkeule (ohne Knochen, Sehnen & Fett)
- Salz und Stärke
- 40 g Schweineschmalz,
- Butterschmalz
- 2 El Tomatenmark
- 500 ml Wildfond (Brühe)
- 175 – 200 g Pumpernickel
- 150 g Pflaumenmus
- Weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zwei Tage vorher Essig & Rotwein für die Marinade mischen, Möhren & Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, Zwiebeln ebenfalls würfeln. Alles in die Marinade geben. Die Gewürzkörner zerdrücken und mit den Lorbeerblättern dazugeben. Die Keulenstücke wie einen Rollbraten mit Küchengarn fest binden und in die Marinade geben, der Braten sollte gut bedeckt sein, abdecken und zwei Tage in den Kühlschrank stellen. Am Tag der Zubereitung Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz einreiben, die Marinade durch ein Sieb geben und 400 ml davon abmessen, Gemüse und Gewürze aufheben.

Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten, Gemüse & Tomatenmark dazu geben und alles gut mit rösten, dann mit einem Drittel der Marinade, sowie dem Wildfond (Brühe) angießen und alles bei 160 °C Umluft zwei Stunden garen. Dabei nach und nach die restliche Marinade dazu gießen. Nach Ende der Garzeit den Braten entnehmen und den Sud durch ein Sieb geben. Pumpernickel & Pflaumenmus dazu geben, mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke binden.