

Ursula Grüninger

# Wild und Wildgeflügel

Südwest Verlag München

# Inhalt

Halali - die Jagd geht auf	7
Was man über Wildbret wissen sollte	9
Haarwild	10
Feder- oder Flugwild	13
Richtiger Einkauf garantiert den guten Braten	18
Die Garmethoden	19
Bratzeiten für Federwild	21
Lagerdauer und Auftauzeiten	22
Welcher Wein zu welchem Wildbret	23
Information von A bis Z	26
Jagdkalender	30
Wildmarinaden	31
Wildsuppen	35
Haarwild	41
Reh-, Hirsch- und Wildschweingerichte	42
Gemse, ein seltener Genuß	63
Wohlschmeckendes vom Feldhasen und Wildkaninchen	65
Elch und Ren, bei uns eine Rarität	78
Bärentatzen für Großwildjäger	80
Leckeres aus Wild- und Wildgeflügel	80
Feder- oder Flugwild	85
Fasan für besondere Gelegenheiten	86
Wildente- und Wildgansspezialitäten	90
Auerhahn und Birkhuhn, nichts Alltägliches	101
Rebhuhn, Hasel-, Perl-, Schnee- und Moorhuhn	103
Krammetsvogel, Bekassine, Schnepfe, Wachtel und Wildtaube	112
Eintöpfe und Aufläufe	121
Wildpasteten und Sülzen	127
Wildsalate	133
Warme und kalte Soßen	137
Beilagen zu Wildbret	141
Küchenlatein	147
Register	149