

Olgierd E. J. Graf Kujowski

DIE NEUE
WILD
KÜCHE

natürlich • wertvoll • schmackhaft

Fotogestaltung:

Ursula Gräfin Kujawski

Leopold Stocker Verlag

Graz - Stuttgart

Inhalt

Wild — ein hochwertiges Nahrungsmittel Warenkunde

Seiten 6-11

Küchentechnik

Seiten 13-16,27/28,39,49,73/74,87/88,101,
129/130,153/154,163,172,174,179

Rehwild

Seiten 12,17-25

Rotwild

Seiten 26,29-37

Damwild / Sikawild

Seiten 38,40-47



Schwarzwild

Seiten 48,50-61

Gamswild/Muffelwild / Steinwild

Seiten 62-71

Feldhase / Wildkaninchen

Seiten 72,75-85,86,89-95



Dachs / Elch / Rentier / Känguruh / Antilope

Seiten 96-99

Fasan

Seiten 100,102-109

Rebhuhn

Seiten 110-117

Ringeltaube / Türkentaube

Seiten 118-127

Wildgans / Wildente

Seiten 128,131-139

Waldschnepfe

Seiten 140-143





**Auerwild / Birkwild / Haselwild /
Alpenschneehuhn**

Seiten 144-147

Sonstiges Federwild

Seiten 148-151

Innereien vom Wild

Seiten 152-161

Sülzen / Terrinen / Pasteten

Seiten 162-167

Verwertung von Wildresten

Seiten 168-171

Schinken und Würste

Seiten 172-175

Wissenswertes in der Wildküche

Seiten 176-178

Beigaben zu Wildgerichten

Seiten 180/181

Wild und Wein

Seiten 182/183

Wertvolle Küchenhelfer

Seiten 184/185

Menüfolgen

Seiten 186/187

Rezeptregister

Seiten 188/189

Literaturnachweis / Danksagung

Seite 190

Jagdliche Fachausdrücke

Seite 191

**Begriffe und Techniken aus dem
Küchenbereich / Impressum**

Seite 192

