

# *Wild-* **laiche**

FÜR FEINSCHMECKER

Über 100 neue und  
klassische Rezepte  
vorgestellt von  
Rainer Lauer



JAHR TOP SPECIAL VERLAG

# ***Inhaltsverzeichnis***

***Impressum***

**Seite 2**

***Vorwort***

**Seite 3**

## ***Vom Wald zur Küche***

**Seite 10-13**

Beschreibung der Wildarten in der Natur und in der Küche:

Hirsch	10
Reh	10-11
Wildschwein	11
Feldhase	11-12
Wildkaninchen	12
Fasan	12-13
Wildente	13
Rebhuhn	13

## ***Was man vom Wild wissen sollte***

**Seite 14-15**

Alles über Wildbret, Lagerung, Braten, Schmoren	14
Rezepte für Beizen / Marinaden:	15
Rotweinbeize	15
Weißweinbeize	15
Essigbeize	15
Butter- oder Sauermilchbeize	15

---

Wildjus	16
Wildbretsauce	16
Wildfarce	17
Wacholdersauce	17
Sahnesauce	17
Süß-saure Sauce	17
Sauce mit Portwein	18
Pfeffersauce	18
Rehsauce, spezial	18
Rehsauce, englische Art	18
Jägersauce „Forsthaus“	18
Sauce „Diana“	19
Cumberlandsauce	19
Wildgeflügelsauce	19

## **Hirsch**

**Seite 20-37**

Hirschterrine mit Waldfrüchten	20-21
Hirschschmorbraten in Wacholdersauce	22-23
Hirschragout mit Waldpilzen	24-25
Hirschleber mit Champignons und Shiitake-Pilzen	26
Hirschrücken mit Pfeffersauce	27
Hirschrückensteaks mit Aprikosen	27
Hirschgulasch mit Stockschwämmchen	28-29
Hirschrouladen mit Pfifferlingsfüllung	30-31
Marinierte Hirschmedaillons	32-33
Hirschsteaks mit Holundersahne	34-35
Hirschbraten „Prinz Eugen“	36
Hirschleber, geschnetzelt	37
Hirschsteaks mit Sauce bearnaise	37

## **Reh**

**Seite 38-61**

Rehrücken „badische Art“	38-39
Rehgulasch mit Steinpilzen	40-41
Rehkeule im Speckmantel	42-43
Rehpfeffer mit Pilzen	44
Rehsteaks mit Mandelkruste	45
Rehkeule mit Johannisbeergelee	45
Rehmedaillons „Diana“	46-47
Rehkeule „Weidmanns-Traum“	48-49
Rehgeschnetzeltes mit Maronen	50
Rehfilet in Pilzterrine	51
Rehrouladen, gefüllt	52

Rehrücken mit Schmoräpfeln	53
Rehfilets in Morchelrahm	53
Rehrücken „Wilddiebs-Festschmaus“	54-55
Rehsteaks, raffiniert	56
Rehsuppe mit Champignons	57
Rehsteaks mit Cumberlandsaucen	57
Rehroulade mit glasierten Kastanien	58
Rehsteaks mit Pfifferlingen und Schinkenspeck	59
Rehrücken mit Mandarinen	59
Rehkeule mit Rotkohl	60
Rehblatt mit Preiselbeercompott	61
Rehtopf mit Gemüse und Champignons	61

## **Wildschwein**

## **Seite 62-91**

Wildschweinbraten „Forsthaus“	62-63
Frischlingskeule mit Auberginensalat	64-65
Wildschweingulasch mit Bandnudeln	66-67
Wildschweinsteaks mit Mandelkruste	68
Wildschweinkoteletts mit Wacholderbutter und Äpfeln	69
Wildschweinkeule auf Waldpilzen	70-71
Wildschweinbraten mit Cumberlandsaucen	72-73
Hubertus-Spieß mit buntem Gemüse	74-75
Wildschweinbraten vom Rücken	76
Frischlingsbraten mit Pfifferlingen	77
Wildschweinschmorbraten mit Fenchelgemüse	78-79
Frischlingsnüsschen „St. Florian“	80
Frischlingsrücken, geschmort	81
Schmorsteaks vom Wildschwein	81

Wildschweinrouladen mit Pilzfüllung	82
Wildschweinrücken mit Pfeffersauce	83
Wildschweinrückensteaks mit Aprikosensauce	83
Wildschweinleber mit Champignons	84-85
Wildschweinterrine mit Preiselbeeren	86-87
Wildschweingulasch auf Försterart	88-89
Wildschweinragout mit Waldpilzen	90
Wildschweinsteaks vom Grill	91

## **Seite**

Hasenbraten mit Preiselbeerkompott	92-93
Hasenbraten in Weißwein	94-95
Hasenkeulen in Sherrysauce	96-97
Hasenterrine mit Thymian	98
Hasenragout mit Gemüse	99
Hasenpastete	100-101

## **Wildkaninchen**

## **Seite 102-119**

Wildkaninchenpastete	102-103
Wildkaninchen in Estragon	104-405
Wildkaninchen auf „provengalische Art“	106-107
Wildkaninchen nach „Jägerart“	108-109
Wildkaninchenrücken mit Kräutersahne	110-111
Wildkaninchenpfeffer	112-113
Wildkaninchen mit grünem Pfeffer	114-115

Wildkaninchen „Camargue"	116
Wildkaninchenrücken „St. Hubertus"	117
Wildkaninchen auf „toskanische Art"	117
Wildkaninchen in Rahmsauce	118-119

## **Fasan**

**Seite 120-127**

Fasan auf Weinsauerkraut	120-121
Fasan auf „umbrische Art"	122-123
Fasan „Winzer Art"	124-125
Fasan vom Spieß mit Bratäpfeln	126-127

## **Wildente**

**Seite 128-135**

Wildentenbrust, gefüllt	128-129
Wildente, mariniert	130-131
Wildentenbrust auf Salat	132-133
Wildente „à l'Orange"	134-135

## **Rebhuhn**

**Seite 136-141**

Rebhuhn, geschmort mit Oliven	136-137
Rebhuhn auf Apfelkraut	138-139
Rebhuhnbrustfilet mit Grünkohl	140-141

## **Verzeichnis der Beilagenrezepte**

**Seite 142-143**