



# Wild

Die große Wildkochschule

Tre Torri

# Inhalt

Vorwort 5

Keine Angst  
vor Wild

Ein Gespräch  
mit Karl-Josef Fuchs 6 - 11

## Kochschule

<b>Brühe</b>	14-19
<b>Sauce</b>	20-23
<b>Parfait</b>	24-25
<b>Pökeln</b>	26-27
<b>Räuchern</b>	28-29
<b>Pochieren</b>	30-31
<b>Kochen</b>	32-33
<b>Confit</b>	34-35
<b>Braten</b>	36-37
<b>Hack</b>	38-41
<b>Marinieren</b>	42-43
<b>Schmoren</b>	44-47

## Rezepte

Wildgeflügel

<b>Ente</b>	50-63
<b>Gans</b>	64-71
<b>Fasan</b>	72-79
<b>Taube</b>	80-85

Kaninchen & Hase

<b>Kaninchen</b>	88-95
<b>Hase</b>	96-105

Schalenwild

<b>Gams</b>	108-121
<b>Reh</b>	122-143
<b>Hirsch</b>	144-161
<b>Wildschwein</b>	162-183

Dazu & Danach 184-191

Glossar 192-193

Wildlieferanten 194-196

Rezeptregister 198-199

Impressum 200