



# ECHTHEIT GENIESSEN

*Wildbret-Rezepte*



# DAS BESTE Aus der Natur!

*Wertvoll, hochwertig und ein kulinarischer Genuss, all das ist unser Lebensmittel „Wildbret“. Werfen Sie mit dieser Broschüre einen Blick auf abwechslungsreiche Rezepte und spannende Tipps rund um ein regionaltypisches Produkt, mit dem Sie garantiert „Echtheit genießen“.*

**H**errliches Wildbret ist eines der Produkte unserer Jagd, das jeder konsumieren kann. Denn das Fleisch einheimischer, freilebender Wildarten ist in vielerlei Hinsicht ein wahrer Genuss. Es ist gesund, bekömmlich und auch außerhalb der herbsttypischen Wildbret-Zeit sind Reh oder Hirsch regional und frisch erhältlich. Der Preis von Wild ist nicht höher als der eines Spitzenteils vom Rind und es gibt eine Vielzahl weiterer interessanter und köstlicher Gerichte, abseits des klassischen, im Einheitssaft geschmorten Wildbratens. Aufwendige Rezepte sind nicht nötig,

denn beim Kochen oder auch Grillen von Wildbret reicht ein kurzes Braten der fein gesalzenen und gepfefferten Filets meist schon aus.

Ein Streifzug durch verschiedene gegrillte Spezialitäten vom Wild haben wir gemeinsam mit unserem „Schlosskoch“

***Echtheit  
genießen!***

Rupert J. Pferzinger für Sie zusammengestellt, natürlich auch gleich ausprobiert und verkostet. Begleitet mit tollen Tipps und Tricks, die Ihnen beim Zubereiten von Wild helfen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss beim Durchblättern bzw. Nachgrillen und einen guten Appetit.





## OÖ LANDESJAGDVERBAND

*Schloss Hohenbrunn*

Hohenbrunn 1 | AT-4490 St. Florian

TEL: +43 (0)7224 20083

E-MAIL: [office@oeljv.at](mailto:office@oeljv.at)

FAX: +43 (0)7224 20083-15

WEB: [www.oeljv.at](http://www.oeljv.at)

# Inhalt

*Interview:*  
Wild gegrillt mit Schlosskoch Rupert J. Pferzinger ..... Seite 4

### *Alle Rezepte für 4 Personen*

CARPACCIO VOM REH  
Wildkräuter, gereifter Bergkäse & Stockbrot ..... Seite 6

TARTAR VOM HIRSCHKALB  
Portobellopilz, eingelegtes Sommergemüse  
& Tomatenmarmelade ..... Seite 8

KALTSCHALE VON PARADEISER, WASSERMELONE & GIN  
Wildschweinschinken-Grissini ..... Seite 10

GEGRILLTE INNEREIEN VOM REH  
Selleriecreme, gegrillter Pfirsich & Eierschwammerl ..... Seite 12

GEGRILLTER REHSCHLÖGEL  
Naanbrot mit Haselnuss-Frischkäse,  
gegrilltes Frühkraut & eingelegte Zwetschken-Zwiebel ..... Seite 14

*Wildbret vom Jäger aus Ihrer Region:*  
Regionale Wertschöpfung ..... Seite 17

HIRSCHRÜCKEN VOM GRILL  
Mohn-Risotto, Ananas & Zucchini ..... Seite 18

WILDER BURGER VON DER GAMS  
gegrillte Salatherzen, Kürbis-Birnenmarmelade  
& Trüffelmayonnaise ..... Seite 20

FELDHASEN-FOCACCIA „MEDITERRAN“ ..... Seite 22

SCHOKOLADENKÜCHLEIN VOM GRILL  
Erdbeeren & Karamell ..... Seite 24

COCKTAILS  
die erfrischende Variante für heiße Sommerabende ..... Seite 26

# GEGRILLTER REHSHLÖGEL

*Naanbrot mit Haselnuss-Frischkäse, gegrilltes Frühkraut  
& eingelegte Zwetschken-Zwiebel*

## REHSHLÖGEL

### ZUTATEN:

1 Schlögel vom Reh ohne Knochen, ohne Wade (nicht zu groß!)  
oder 2–3 Rehnüsse (Rehkitz eignet sich nur bedingt!)  
Salz und Pfeffer  
Kräuter und Gewürze nach Belieben  
Olivenöl und Knoblauch

Das Fleisch sollte gut von Sehnen und Fettresten gesäubert sein. Anschließend wird es kräftig gewürzt und mit Kräutern sowie etwas Olivenöl mariniert. Am besten das Fleisch einen Tag im Vakuumsack marinieren, funktioniert aber auch ohne Plastikbeutel gut zugedeckt.

### 3 Arten der Zubereitung:

- Das Fleisch wird im Vakuumbbeutel für ca. 1,5–2 Stunden in einem Sous Vide Becken bei 54–56 °C medium gegart.
- Das Fleisch wird fest in Frischhaltefolie gewickelt und für ca. 1,5–2 Stunden im Dampfgarer bei 58 °C auf 54–56 °C Kerntemperatur gegart.
- Das Fleisch wird fest in Alufolie gewickelt und bei indirekter Hitze am Grill bei 120 °C auf 54–56 °C Kerntemperatur gegart.

Die Garzeit oder die Kerntemperatur sollte nicht überschritten werden, da das Fleisch sonst zu weich und „lebrig“ werden kann!

Nach dem Garen wird das Fleisch trocken getupft und kurz von allen Seiten scharf angegrillt. 5 Minuten rasten lassen und aufgeschnitten servieren.

## ZWETSCHKEN-ZWIEBEL

### ZUTATEN:

500 g rote Zwiebel in Ringe geschnitten  
10 Zwetschken, geachtelt ohne Kern

### SUD

1 frische Chili  
375 ml Apfelessig  
500 ml Wasser  
50 g Salz  
250 g Kristallzucker  
Prise Curry  
2–3 Nelken ganz  
2 EL Senfkörner

Beides mischen und locker in Marmeladengläser verteilen.

Alle Zutaten des Sudes werden aufgekocht und noch heiß über die Zwiebel in den Gläsern gegossen. Verschluss mindestens einen Tag ziehen lassen.



Gekühlt ist das Eingelegte mehrere Monate haltbar!



