



ECHTHEIT GENIESSEN

Wildbret-Rezepte

Wild auf
WILD



Echtheit genießen!

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“.

Herrliches Wildbret ist eines der Produkte unserer Jagd, das jeder konsumieren kann. Denn das Fleisch einheimischer, frei lebender Wildarten ist in vielerlei Hinsicht ein wahrer Festbraten. 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 Wildbraten. Aufwändige Rezepte sind nicht nötig, denn beim

*Wild kochen?
Halb so wild!*

Kochen oder auch Grillen von Wildbret reicht ein kurzes Braten der feingesalzenen und gepfefferten Filets meist schon aus. Fünf köstliche und dennoch ganz einfache Wildrezepte quer durch alle Jahreszeiten haben wir, gemeinsam mit der leidenschaftlichen Wildbret-Köchin Anna Seyr für Sie zusammengestellt, natürlich auch gleich ausprobiert und gekocht. Begleitet mit tollen Tipps und Tricks, die Ihnen beim Zubereiten von Wild helfen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss beim Durchblättern bzw. Nachkochen und einen guten Appetit. 





Inhalt

<i>Heimisches Wildbret:</i>	
Qualität, die man schmeckt	Seite 04
<i>Interview:</i> Wild gekocht mit Anna Seyr	Seite 06
<i>Rezepte:</i>	
Rosa Rehrücken vom Maibock an Wildjus, Erdäpfel-Bärlauchsoufflé und Spargel	Seite 08
Fasanbrust mit Topfenspätzle und gebratenen Pilzen	Seite 10
Rosa gebratene Wildentenbrust auf Selleriepüree und glacierten Maroni	Seite 12
Wildschweinbrat'l mit Rotkraut und Gnocchi	Seite 14
Rehschnitzel in Wacholdersauce mit Eierschwammerlroulade	Seite 16
<i>Wild und Wein:</i> Die ideale Weinbegleitung	Seite 18
<i>Genussland Oberösterreich:</i> Most wanted	Seite 19
<i>Direktvermarkter:</i>	
Wildbret vom Jäger aus Ihrer Region	Seite 20
<i>Die ARGE Wildbret Linz Land:</i>	
Wilder Genuss	Seite 22
<i>Die Wildbretplakette:</i>	
Ausgezeichnete Gastronomie	Seite 23

WILDSCHWEINBRAT'L

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 kg Wildschweinfleisch (*Schopf, Karree od. Schlögel*)
Salz, Pfeffer weiß gemahlen
Ingwer gemahlen, Kümmel
ca. 1 EL Senf, 1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen
4 Pimentkörner, 6 Wacholderbeeren

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Ingwer kräftig einreiben. Mit Senf dünn bestreichen, Knoblauch pressen und ebenfalls verreiben. Leicht mit Kümmel bestreuen. Zwiebel schälen, grob schneiden, Piment und Wacholderbeeren im Mörser grob zerstoßen und zum Braten geben. 1 EL Schweineschmalz daraufsetzen und bei 200° C im Rohr 20 min braten. Dann Temperatur auf 170° C reduzieren und weitere 1,5 Std. braten. Dabei immer wieder Suppe oder Wasser untergießen und den Braten wenden. Nach dem Bratvorgang den Braten herausnehmen in Alufolie wickeln und rasten lassen. Inzwischen den Saft durch ein grobes Sieb gießen und mit einem Schneebesen passieren. Rückstände entfernen. Den Bratensaft aufkochen und wenn gewünscht mit Maizena etwas eindicken. Braten in dünne Scheiben schneiden, auf dem Rotkraut und den Gnocchi anrichten und mit Bratensaft übergießen.

Gnocchi immer auf Vorrat: gleich eine größere Menge des Kartoffelteiges zubereiten, die Gnocchi auf ein bemehletes Backblech legen und einfrieren. Anschließend in Gefriersackerl füllen. Bei Bedarf die gefrorenen Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und leicht köcheln lassen bis sie aufsteigen (am Topf immer etwas rütteln, damit sie nicht am Boden ankleben).

Annas
TIPP

GNOCCHI

ZUTATEN:

300 g mehlig Kartoffeln, 2 Dotter, Salz
130 g Mehl (vorzugsweise griffig)
25 g Grieß, 25 g flüssige Butter

Kartoffel kochen, noch heiß passieren. Mit allen restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Gnocchi formen und im Salzwasser leicht siedend kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abseihen; wenn sie nicht sofort angerichtet werden, einfach etwas mit Öl übergießen und vermengen, dann kleben sie nicht so sehr zusammen. Vor dem Anrichten die Gnocchi in heißem Öl an beiden Seiten kräftig anbraten.

ROTKRAUT

ZUTATEN:

400 g Rotkrautblätter
1/8 l Gemüsesuppe
Saft einer Orange und einer Zitrone
½ Zwiebel, 40 g Butter
frisch gemahlener Pfeffer, Salz
1 EL Rotwein, 1 EL Balsamico-Essig

Rotkrautblätter von den dicken Blattrippen befreien und in grobe Rauten schneiden, mit Orangensaft, Zitronensaft und etwas Salz vermengen und ziehen lassen. Zwiebel klein würfelig schneiden und in der Butter glasig rösten. Rotkraut beimengen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze einige Minuten weiter rösten. Mit Rotwein und Balsamico-Essig ablöschen, nach und nach Suppe zugießen und unter Rühren ca. 10 Min. dünsten, sodass das Rotkraut noch einen angenehmen Biss hat und die Flüssigkeit verkocht ist.

