

TASTE
explorer

AUSGABE 33/2023

Wildgenuss

FOOD AND COOK MAGAZINE



31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 04. Dezember 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 09. Dezember 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer
Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 33/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Klopse „Königsberger Art“ mit Bouillonkartoffeln und Roter Beete

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4

Zutaten:

- 8 Stück Kaninchenrückenfilets (je nach Grösse)
- 500 g Gemischtes Hackfleisch
- 1 Stück Zwiebel
- 3 Stück Trockene Brötchen
- 50 g Paniermehl
- 50 g Mehl
- 100 ml Sahne
- 2 Stück Bio Eier, L
- 1 Glas Sardellen, Filets
- 1 Glas Salzkapern
- 300 g Kartoffeln, vorw. festk.
- 2 Stück Möhren
- 1 Stück Staudensellerie mit Grün
- 1 Pack Rote Bete, gekocht
- 1 Pack Butter
- Portwein, weiß

Zubereitung:

1. Das Brötchen mit etwas Wasser in einer Schüssel ca. 20 Minuten einweichen. Wasser abgießen und das Brötchen ausdrücken. Gewürzgurke fein würfeln.

2. Die Zwiebel schälen, eine Hälfte fein würfeln. Kaninchenrückenfilet wolfen. Mit dem Hackfleisch, dem Ei, Hälfte der Zwiebelwürfel Salz und Pfeffer zum Brötchen geben. Alles gut miteinander verkneten. Aus der Masse etwa 8 Klöße formen (am besten mit leicht feuchten Händen).

3. In einem flachen und weiten Topf etwa 2 Liter Wasser und Salz aufkochen lassen. Die andere Hälfte der Zwiebel zusammen mit dem Lorbeerblatt

in den Topf geben. Klopse hinzufügen und bei schwacher(!) Hitze ca. 15 Minuten köcheln.

4. Klöße in einem Sieb abtropfen lassen und etwa 750 ml Brühe auffangen. (Restliche Fleischbrühe kann prima anderweitig verwendet werden).

5. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl durch ständiges Rühren schön gelb anschwitzen. Die Brühe und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. Das Ganze für 5 Minuten köcheln lassen.

6. Etwas Soße in eine kleine Schüssel geben. Das Eigelb hinzufügen, alles gut verquirlen und wieder in den Soßentopf einrühren. Aufpassen, dass es nicht mehr kocht. Die Sardellen und die Kapern (mit etwas Flüssigkeit aus dem

Kapernglas) dazugeben.

7. Soße gegebenenfalls mit Salz und/oder Pfeffer abschmecken. Die Klopse in der Soße erhitzen, jedoch darauf achten, sie nicht mehr zu kochen. Dazu serviert schmecken Salzkartoffeln und rote Beete.

8. Kartoffeln, Staudensellerie sowie Karotten würfeln. Kartoffelwürfel in siedendem Gewürzwasser (Salz, Pfeffer, Muskat, Gemüsebrühe) garkochen. Kurz vorher das Gemüse zugeben und ebenso auf den Punkt bissfest kochen.

9. Rote Beete vierteln und in gleichmäßige Stücke schneiden. Leicht in Butter anschwitzen und mit etwas Portwein ziehen lassen.

Guten Appetit!



Hasenpfeffer mit Senf und Speck

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hasenfleisch, in portionsgroße Stücke geschnitten
- 200 g Speck, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 EL Senf
- 4 EL Mehl
- 1 Liter kräftiger Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 4 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 4 Nelken
- 4 EL Öl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Hasenfleisch salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise anbraten, bis es goldbraun ist. Das angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Den gewürfelten Speck in derselben Pfanne knusprig braten. Die gehackten Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten.

3. Das Mehl über den Speck und die Zwiebeln streuen und gut vermengen. Den Senf unterrühren.

4. Das angebratene Hasenfleisch zurück in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und den Wildfond hinzufügen.

5. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Nelken hinzufügen. Alles gut vermengen und zum Kochen bringen.

6. Die Hitze reduzieren, den Deckel auf die Pfanne setzen und den Hasenpfeffer etwa 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.

7. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Nelken entfernen. Den Hasenpfeffer mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!



Wildfrühlingsrollen mit Dip Sauce

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Frühlingsrollen:

- 500 g Wildfleisch (z.B. Hirsch oder Reh), fein gewolft
- 200 g Kohl, fein gehackt
- 1 große Möhre, geraspelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Frischer Ingwer, gerieben
- Sojasauce
- Sesamöl
- Reispapierblätter
- 1 Ei, verquirlt (zum Verschließen der Frühlingsrollen)
- Öl zum Frittieren

Zutaten Dipsauce:

- Sojasauce
- Süße ChilisaUCE
- Limettensaft
- Frischer Koriander, gehackt

Zubereitung:

1. Das gewolft Wildfleisch in einer Pfanne anbraten, bis es braun ist. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz mitbraten.
2. Gemüse (Kohl, Möhre) dazugeben und weiter braten, bis das Gemüse weich ist.
3. Mit Sojasauce und Sesamöl abschmecken. Die Mischung abkühlen lassen.
4. Ein Reispapierblatt in warmem Wasser einweichen, bis es weich ist. Auf eine saubere Oberfläche legen.
5. Eine kleine Menge der Wildmischung in die Mitte des Reispapiers geben. Die Ränder einfalten und das Papier zu einer Rolle formen, mit verquirltem Ei verschließen.
6. Die Frühlingsrollen in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Für die Dipsauce alle Zutaten vermengen.
8. Die Wildfrühlingsrollen mit der Dipsauce servieren.

Guten Appetit!



Râble de lapin confits

Konfierter Kaninchen Rücken

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4

Zutaten:

- 4 Kaninchen Rücken
- Salz, Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 250 g Butter
- 50 g Kardamon Pulver
- 200 ml Pflanzenöl
- 1 Blumenkohl
- 250 ml Schlagsahne
- 5 Rote Zwiebeln
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Portwein
- 100 g Zucker
- 100 ml Balsamico
- 100 g Panko

Zubereitung:

1. Blumenkohl in Rosen schneiden und in Gesalzenem Wasser circa 5 Minuten weich kochen. Den gekochten Blumenkohl mit Salz, Pfeffer, Butter und Sahne in einen Mixer geben und fein Mixen.

2. Für die Rotwein Reduktion, rote Zwiebel in Würfel schneiden und mit Öl, Zucker und Kardamom anbraten, diese mit Rotwein, Balsamico und Portwein ablöschen und auf 2/3 einregulieren bei mittlerer Hitze.

3. Panko in Butter und Thymian schaumig anbraten und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und circa 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Das gebratene Fleisch 4 Minuten ruhen lassen und tranchieren.

Guten Appetit!



Fasan mit Preiselbeersauce

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

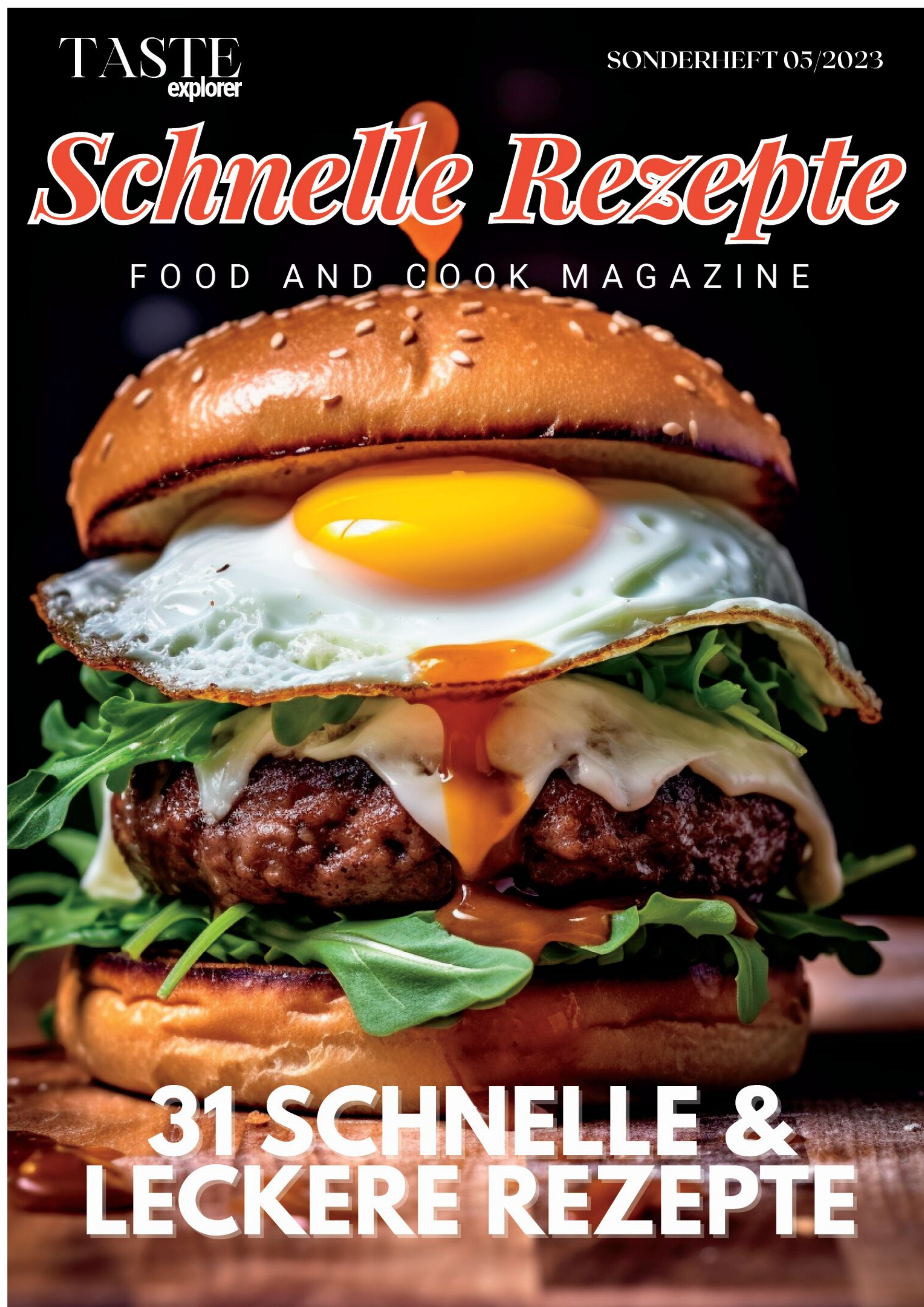
- 2 Fasane, küchenfertig
- 200 g Speck, in dünnen Scheiben
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Möhren, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Selleriestangen, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Fasane salzen und pfeffern. Jeden Fasan mit Speckscheiben umwickeln.
2. In einem großen Bräter die Butter erhitzen und die Fasane von allen Seiten goldbraun anbraten.
3. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten.
4. Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.
5. Geflügelbrühe und Preiselbeermarmelade hinzufügen. Die Fasane zugedeckt etwa 45-60 Minuten schmoren, bis sie gar sind.
6. Die Fasane aus dem Bräter nehmen, den Bratensaft durch ein Sieb gießen und als Sauce servieren.
7. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren. Tipp: Servieren Sie den Fasan mit Preiselbeersauce mit Kartoffelklößen oder einer Beilage Ihrer Wahl.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Gebratene Rebhühner mit Rotweinjus

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Rebhühner, küchenfertig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g Butter

Zubereitung:

1. Die Rebhühner innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einem großen Bräter das Olivenöl erhitzen und die Rebhühner von allen Seiten goldbraun anbraten.
3. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch hinzufügen. Alles kurz anbraten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist.
4. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen.
5. Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.
6. Geflügelbrühe, Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen. Den Bräter abdecken und die Rebhühner bei mittlerer Hitze etwa 45-60 Minuten schmoren lassen, bis sie gar sind.
7. Die Rebhühner aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und zurück in den Bräter geben.
8. Butter in die Sauce einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Rebhühner mit der Rotweinjus servieren.

Guten Appetit!



Hirsch-Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Hirschfleisch, gewürfelt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 3 Paprika (verschiedene Farben), in Streifen geschnitten
- 2 Zucchini, gewürfelt
- 500 g Cherrytomaten, halbiert
- 2 TL getrockneter Thymian
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 1 kg Kartoffeln, geschält und in Spalten geschnitten

Zubereitung:

1. Das Hirschfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. In derselben Pfanne die Zwiebeln anbraten. Paprika, Zucchini und Cherrytomaten hinzufügen und kurz anbraten.
3. Das angebratene Fleisch wieder in die Pfanne geben. Thymian und Rosmarin hinzufügen. Alles gut vermengen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
4. In einer separaten Pfanne die Kartoffelspalten in 2 EL Olivenöl goldbraun braten.
5. Die Hirsch-Gemüsepfanne mit den Rosmarinkartoffeln servieren.

Guten Appetit!



Wildgans mit Apfel-Thymian Füllung

Zubereitungszeit: ca. 260 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 Wildgans (ca. 4-5 kg)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
- 1 Bund frischer Thymian
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Geflügelbrühe
- 150 g Butter
- 2 EL Honig

Zubereitung:

1. Die Wildgans waschen, trocken tupfen und innen sowie außen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Äpfel mit frischem Thymian füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Bratform verteilen. Die gefüllte Wildgans darauf legen.
4. Rotwein und Geflügelbrühe angießen. Die Gans mit Butter bestreichen und den Honig darüber träufeln.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) etwa 3-4 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.
6. Die Gans herausnehmen und vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen lassen.
7. Den Bratensaft durch ein Sieb passieren und als Sauce servieren.

Guten Appetit!



Klassischer Wildfond

Zubereitungszeit: ca. 240 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Wildknochen (z. B. vom Hirsch)
- 500 g Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln), grob gewürfelt
- 3 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 4 Liter Wasser
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Wildknochen auf einem Backblech im Ofen bei 200 °C rösten, bis sie gut gebräunt sind.
2. In einem großen Topf Gemüse anbraten, Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
3. Die gerösteten Wildknochen zu den Gemüsen geben. Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen.
4. Alles mit Wasser ablöschen, aufkochen und dann die Hitze reduzieren. Den Fond 3-4 Stunden sanft köcheln lassen.
5. Den Fond durch ein feines Sieb oder ein Tuch abseihen, um feste Bestandteile zu entfernen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf weiter reduzieren, um die gewünschte Geschmackskonzentration zu erreichen.
7. Dieser klassische Wildfond bildet die perfekte Grundlage für köstliche Soßen, Suppen und Eintöpfe. Genießen Sie den intensiven Geschmack des Wilds in Ihren Gerichten!

Guten Appetit!



Wildschweinbällchen in Pflaumensauce

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Wildschweinfleisch, gemahlen
- 200 g getrocknete Pflaumen
- 500 ml Wildbrühe
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die getrockneten Pflaumen in warmem Wasser einweichen, bis sie weich sind. Anschließend fein hacken.
2. Das gemahlene Wildschweinfleisch mit den gehackten Pflaumen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Bällchen formen.
3. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Wildschweinbällchen von allen Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. In derselben Pfanne die gehackten Zwiebeln anbraten, bis sie weich sind. Die eingeweichten Pflaumen dazugeben und kurz mitbraten.
5. Die Wildbrühe hinzufügen und aufkochen lassen. Die angebratenen Wildschweinbällchen in die Sauce geben und bei niedriger Hitze für etwa 20-30 Minuten köcheln lassen, bis sie durchgegart sind.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce sollte eingedickt sein.
7. Die Wildschweinbällchen in Pflaumensauce servieren, idealerweise mit Beilagen wie Kartoffelstampf oder Nudeln. Genießen Sie diese festliche Wildspezialität mit der süßen Note der Pflaumensauce!

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RG5 PX -03.06
Name: Weillinger
Date: 05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Wildbolognese mit Tagliatelle

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g gemischtes Wildfleisch (z. B. Wildschwein, Hirsch)
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Karotten, gewürfelt
- 3 Stangensellerie, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 200 g Tomatenmark
- 1 l Rotwein
- 800 g passierte Tomaten
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Zweige frischer Thymian
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl zum Braten
- 800 g Tagliatelle

Zubereitung:

1. Das gemischte Wildfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis es braun ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie und Knoblauch in derselben Pfanne anbraten, bis das Gemüse weich ist.
3. Das angebratene Wildfleisch wieder hinzufügen und gut vermengen.
4. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten.
5. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
6. Passierte Tomaten, Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Wildbolognese mindestens 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
8. In der Zwischenzeit Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen.
9. Die gekochten Tagliatelle auf Teller verteilen und mit der Wildbolognese servieren.

Guten Appetit!



Wildkaninchen in Rotweinsauce

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Wildkaninchen, in Portionsstücke geschnitten
- 200 g Speck, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 3 Selleriestangen, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 3 EL Mehl (zum Bestäuben der Kaninchenteile)
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Die Wildkaninchenteile salzen und pfeffern, dann in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln.
2. In einem großen Bräter Öl erhitzen und den gewürfelten Speck darin knusprig braten. Die Kaninchenteile hinzufügen und von allen Seiten braun anbraten.
3. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.
4. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
5. Wildfond hinzufügen, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben. Den Bräter abdecken und das Kaninchen bei niedriger Hitze schmoren lassen, bis es zart ist (ca. 1,5 - 2 Stunden).
6. Die Sauce nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit Beilagen wie Kartoffelpüree oder Nudeln servieren.

Guten Appetit!



Rehsteak mit Pfeffer Kirsch-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Rehsteaks à ca. 200 g
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Pflanzenöl
- 300 g entsteinte Kirschen
- 200 ml Rotwein
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 200 ml Wildfond
- 2 EL Butter

Zubereitung:

1. Die Rehsteaks mit Salz und reichlich schwarzen Pfeffer würzen.
2. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.
3. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und warm halten.
4. In derselben Pfanne die entsteinten Kirschen kurz anbraten, dann mit Rotwein ablöschen.
5. Die schwarzen Pfefferkörner hinzufügen und den Rotwein leicht einkochen lassen.
6. Den Wildfond hinzufügen und die Sauce weiter reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat.
7. Die Butter in die Sauce einrühren, bis sie geschmolzen ist, und mit Salz abschmecken.
8. Die Rehsteaks mit der Pfeffer-Kirsch-Sauce servieren.
Sie passen ideal zu Beilagen wie Kartoffelgratin oder Risotto.

Guten Appetit!



Wild-Dip mit Cranberries

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Wildfleisch (z.B. Hirsch oder Reh), fein gewolft
- 150 g Frischkäse
- 100 g Sauerrahm
- 50 g Cranberries, getrocknet
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Schnittlauch), gehackt

Zubereitung:

1. Das gewolft Wildfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis es durchgegart ist. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weiter braten, bis sie weich sind.
2. In einer Schüssel den Frischkäse, Sauerrahm, Honig und gehackte Cranberries vermengen.
3. Das gebratene Wildfleisch, Zwiebeln und Knoblauch unter die Frischkäse-Mischung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Dip mit frischen Kräutern garnieren.
5. Den Wild-Dip in eine Servierschüssel geben und mit Crackern oder Brot servieren.

Guten Appetit!



Wildschweinbraten mit Apfel-Calvados-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Wildschweinbraten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln, grob geschnitten
- 3 Möhren, grob geschnitten
- 2 Selleriestangen, grob geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
- 2 EL Calvados
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl

Zubereitung:

1. Den Wildschweinbraten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter das Öl erhitzen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten, bis er eine goldbraune Kruste hat.
2. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Das Tomatenmark einrühren und leicht karamellisieren lassen.
3. Mit Rotwein ablöschen und den Braten darin schmoren. Den Wildfond, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen. Den Braten abdecken und bei niedriger Hitze ca. 2,5-3 Stunden schmoren lassen, bis er zart ist.
4. Die Apfelspalten in den Bräter geben und weitere 30 Minuten garen.

5. Den Braten aus dem Bräter nehmen und ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen.
6. In einem Topf Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Die aufgefangene Bratenflüssigkeit hinzufügen und gut verrühren.
7. Calvados hinzufügen und die Sauce einkochen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
8. Den Wildschweinbraten in Scheiben schneiden und mit der Apfel-Calvados-Sauce servieren.

Guten Appetit!



Hirschbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Hirschbratwürste
- 1,5 kg Sauerkraut
- 2 kg Kartoffeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 ml Milch
- 100 g Butter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind.
2. Das Sauerkraut in einem separaten Topf erhitzen und erwärmen.
3. Die Hirschbratwürste in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter von allen Seiten goldbraun anbraten.
4. Die gekochten Kartoffeln abgießen, stampfen und mit Milch sowie Butter zu einem cremigen Kartoffelstampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Hirschbratwürste mit dem Sauerkraut und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!



Gegrillte Wachteln mit Rosmarin und Zitrone

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Wachteln
- 8 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Wachteln gründlich waschen und trocken tupfen.
2. Den frischen Rosmarin grob hacken.
3. Die Zitronen in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Wachteln innen und außen mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin würzen.
5. Je eine Zitronenscheibe in jede Wachtel legen.
6. Die gewürzten Wachteln mit etwas Olivenöl beträufeln.
7. Die Wachteln auf dem Grill von allen Seiten goldbraun und gar grillen, dabei regelmäßig wenden.

Guten Appetit!



Entenbrust mit Feigen und Balsamico-Reduktion

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Entenbrüste
- 16 frische Feigen
- 200 ml Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Hautseite der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, dabei darauf achten, nicht ins Fleisch zu schneiden.
3. Die Entenbrüste auf der Hautseite in einer heißen Pfanne ohne Öl anbraten, bis die Haut knusprig ist. Dann kurz auf der Fleischseite anbraten.
4. Die Entenbrüste in eine Backform legen und im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten garen, bis sie medium durchgebraten sind.
5. In der Zwischenzeit die Feigen waschen und halbieren.
6. Den Balsamico-Essig in einem kleinen Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
7. Die halbierten Feigen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten.
8. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit den angebratenen Feigen anrichten.
9. Die Balsamico-Reduktion über die Entenbrust und Feigen träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!



Wildschwein-Kürbissuppe

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Wildschweinfleisch, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 g Kürbis, gewürfelt
- 2 Karotten, gewürfelt
- 2 Selleriestangen, gewürfelt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- Frischer Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Das Wildschweinfleisch in einem großen Topf in Öl anbraten, bis es braun ist. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
2. Kürbis, Karotten und Sellerie dazugeben und weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen und die Gemüsebrühe angießen.
3. Lorbeerblätter und Thymian hinzufügen. Die Suppe zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe vor dem Servieren mit frischem Thymian garnieren.

Guten Appetit!



Wildburger mit Preiselbeer mit BBQ-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g gemischtes Wildfleisch (z. B. Hirsch und Wildschwein)
- 8 Burger-Brötchen
- 200 g Preiselbeeren
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 8 Blätter Eisbergsalat
- 8 Scheiben Cheddar-Käse
- 1 Tasse BBQ-Sauce
- 2 Esslöffel Öl

Zubereitung:

1. Das gemischte Wildfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Acht Patties formen.
2. Die Burger-Patties in einer Pfanne mit Öl braten oder auf dem Grill grillen, bis sie die gewünschte Garstufe erreichen.
3. Während des Grillens die Preiselbeeren mit der BBQ-Sauce vermengen und kurz erhitzen.
4. Die Burger-Brötchen leicht toasten. Auf jedes Brötchen ein Blatt Eisbergsalat legen, dann das gebratene Wildburger-Patty darauf platzieren.
5. Jedes Patty mit einer Scheibe Cheddar-Käse belegen und die Preiselbeer-BBQ-Sauce darüber gießen.
6. Die Brötchen-Deckel darauf setzen und die Wildburger servieren.

Guten Appetit!



Wildsalat mit Preiselbeer-Dressing

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g gemischter Wildsalat (z. B. Feldsalat, Rucola, Radicchio)
- 200 g Wildschinken, in dünnen Scheiben
- 150 g Preiselbeeren
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 150 g Parmesan, gehobelt
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den gemischten Wildsalat gründlich waschen und trocken schleudern.
2. Den Wildschinken in Streifen schneiden.
3. Die Preiselbeeren mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
4. Den Wildsalat auf einer großen Servierplatte anrichten, mit Wildschinken, Walnüssen und Parmesan bestreuen.
5. Das Preiselbeer-Dressing gleichmäßig über den Salat gießen.
6. Den Wildsalat sofort servieren.

Guten Appetit!



Wild-Curry mit Kokosmilch

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Wildfleisch (z.B. Hirsch oder Reh), gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 rote Chilischoten, entkernt und gehackt
- 2 EL rote Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 400 ml Wildfond
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Öl
- 2 TL Currypulver
- 2 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das Wildfleisch mit Salz, Pfeffer, Currypulver, gemahlenem Koriander und gemahlenem Kreuzkümmel würzen.
2. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie weich sind.
3. Den Knoblauch und die Chilischoten hinzufügen, kurz anbraten und dann die Currypaste einrühren.
4. Das gewürzte Wildfleisch dazugeben und scharf anbraten, bis es braun ist.
5. Das Tomatenmark einrühren und alles gut vermengen.
6. Mit Kokosmilch und Wildfond ablöschen, zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren.
7. Den Topf abdecken und das Wild-Curry etwa 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
8. Abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
9. Mit frischem Koriander garnieren und mit Reis oder Naan-Brot servieren.

Guten Appetit!



Wild-Ragout Fin

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Wildfleisch (z.B. Hirsch oder Reh), gewürfelt
- 200 g Speck, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Möhren, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 4 Gewürznelken
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (z.B. Thymian), gehackt
- Butter oder Öl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Das Wildfleisch salzen und pfeffern. In einem großen Topf etwas Butter oder Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise scharf anbraten, bis es braun ist. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
2. Den gewürfelten Speck im gleichen Topf anbraten, bis er knusprig ist. Zwiebeln, Möhren und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
3. Das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Das Fleisch wieder in den Topf geben.
4. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Dann den Wildfond hinzufügen.
5. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelken in ein Gewürzsäckchen geben und zum Ragout geben.
6. Das Ragout etwa 2 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
7. Kurz vor Ende der Garzeit das Mehl mit etwas Wasser glatt rühren und in die Soße einrühren, um sie leicht zu binden.
8. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

Guten Appetit!



Wildpastete mit Preiselbeergelee

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g gemischtes Wildfleisch (z.B., Hirsch, Wildschwein), gewolft
- 200 g Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Wildfond
- 2 EL Preiselbeergelee
- 2 EL gehackte frische Kräuter (z.B., Thymian, Rosmarin)
- 100 g geröstete Walnüsse, grob gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 500 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 1 Ei, verquirlt (zum Bestreichen)

Zubereitung:

1. In einer Pfanne den Speck anbraten, bis er knusprig ist. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten.
2. Das gemischte Wildfleisch hinzufügen und anbraten, bis es braun ist.
3. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Wildfond, Preiselbeergelee, frische Kräuter und gehackte Walnüsse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Blätterteig ausrollen und die Pastetenform damit auskleiden. Die Wildmischung gleichmäßig darauf verteilen.

5. Den Teig über der Füllung zusammenschlagen und die Ränder gut verschließen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 30-35 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.
7. Die Wildpastete aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten wird.

Guten Appetit!



Wildpastasalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Wildpasta
- 300 g gemischtes Wildfleisch (z.B., Hirsch, Reh), in feine Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 100 g Rucola
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 50 g Parmesan, gerieben
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z.B., Petersilie, Thymian), gehackt

Zubereitung:

1. Die Wildpasta nach Packungsanleitung kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. In einer Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anbraten, bis sie weich sind. Das gemischte Wildfleisch hinzufügen und anbraten, bis es durchgegart ist.
3. Die gekochte Pasta, das gebratene Wildfleisch und die halbierten Kirschtomaten in eine große Schüssel geben.
4. Den Rucola, die gehackten Walnüsse und den geriebenen Parmesan hinzufügen.
5. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und frische Kräuter zu einem Dressing verrühren.
6. Das Dressing über den Salat gießen und alles gut vermengen, bis der Salat gleichmäßig bedeckt ist.
7. Den Wildpastasalat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit!



Wildbraten im Speckmantel

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Wildbraten (z.B. Hirsch oder Reh)
- 200 g Speck, dünn geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 3 Karotten, grob gewürfelt
- 3 Stangen Sellerie, grob gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, ganz
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Zweige frischer Thymian
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Den Wildbraten mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Speckscheiben überlappend auf einer Arbeitsfläche auslegen und den Wildbraten darauf legen. Den Speck um den Braten wickeln und mit Küchengarn fixieren.
4. In einem Bräter etwas Öl erhitzen und den Wildbraten von allen Seiten scharf anbraten, bis der Speck knusprig ist.
5. Die Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch um den Braten legen. Rotwein und Wildfond hinzufügen.
6. Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin in den Bräter geben.
7. Den Bräter abdecken und den Wildbraten im vorgeheizten Ofen für etwa 2,5 bis 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.
8. Vor dem Servieren den Braten aus dem Ofen nehmen, in Aluminiumfolie wickeln und etwa 15 Minuten ruhen lassen.
9. Die Gemüse und Kräuter aus dem Bräter entfernen, den Bratensaft durch ein Sieb gießen und als Soße servieren.

Guten Appetit!



Wildsoße mit Waldpilzen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g gemischte Waldpilze (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze), frisch oder eingefroren
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 200 ml Rotwein
- 750 ml Wildfond
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (z.B. Thymian oder Rosmarin), gehackt

Zubereitung:

1. Die Waldpilze gründlich putzen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis sie weich sind. Die Pilze hinzufügen und kurz anbraten.
3. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, bis der Wein reduziert ist.
4. In einem separaten Topf die restliche Butter schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, um eine Mehlschwitze herzustellen.
5. Den Wildfond nach und nach unter Rühren zur Mehlschwitze gießen, bis eine glatte Soße entsteht.
6. Die Pilz-Zwiebel-Mischung zur Soße geben und gut vermengen. Die Soße köcheln lassen, bis die Pilze durchgegart sind.
7. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

Guten Appetit!



Wildschwein-Gulasch mit Paprika und Kartoffeln

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Wildschweingulasch
- 4 EL Öl
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das Wildschweingulasch in einem großen Topf in heißem Öl portionsweise scharf anbraten, bis es braun ist. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
2. Die Zwiebeln im verbliebenen Öl glasig anbraten. Knoblauch, Paprikapulver und Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
3. Das angebratene Wildschweingulasch wieder in den Topf geben. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen.
4. Den Gulasch zugedeckt bei niedriger Hitze

ca. 2-2,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.

5. In der Zwischenzeit die Kartoffelwürfel in gesalzenem Wasser kochen, bis sie gar sind.

6. Die gekochten Kartoffeln zum Wildschweingulasch geben und weitere 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln durchzogen und das Fleisch zart ist.

7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Rehrücken mit Maronen und Rotweinsoße

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 Rehrücken (ca. 2 kg)
- Salz und Pfeffer
- 200 g Maronen, vorgekocht und geschält
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 2 Karotten, grob gehackt
- 2 Selleriestangen, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl (zum Binden der Soße)

Zubereitung:

1. Den Rehrücken salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten, bis er eine schöne Kruste hat.
2. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch in derselben Pfanne anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Das Gemüse mit Tomatenmark kurz anrösten, dann mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen lassen, bis er sich um die Hälfte reduziert hat.
4. Wildfond hinzufügen, Thymian, Lorbeerblätter und Maronen dazugeben. Den Rehrücken in die Soße legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad

Celsius etwa 25-30 Minuten garen, je nach gewünschtem Garheitsgrad.

5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Soße abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl einrühren und leicht bräunen. Diese Mehlschwitze zur Soße geben, um sie zu binden.
7. Den Rehrücken in Scheiben schneiden und mit der Rotweinsoße, Maronen und Thymian servieren.

Guten Appetit!



Gamsrücken mit Wacholder-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Gamsrücken jeweils ca. 1 kg
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 2 EL Preiselbeeren
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Gamsrücken salzen, pfeffern und mit den zerdrückten Wacholderbeeren einreiben.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gamsrücken von allen Seiten scharf anbraten, bis sie goldbraun sind.
3. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und den Wildfond dazugeben.
4. Die Sauce einkochen lassen, bis sie leicht eindickt. Preiselbeeren hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Gamsrücken in eine Auflaufform legen und mit der Sauce übergießen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) etwa 20-25 Minuten garen, bis das Fleisch rosa ist.
7. Vor dem Servieren die Gamsrücken in Scheiben schneiden, mit Petersilie garnieren und mit der Sauce servieren.

Guten Appetit!



Marinierte Orangen mit Honig und Rosmarin

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Orangen
- 4 EL flüssiger Waldhonig
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 50 g gehackte Pistazien

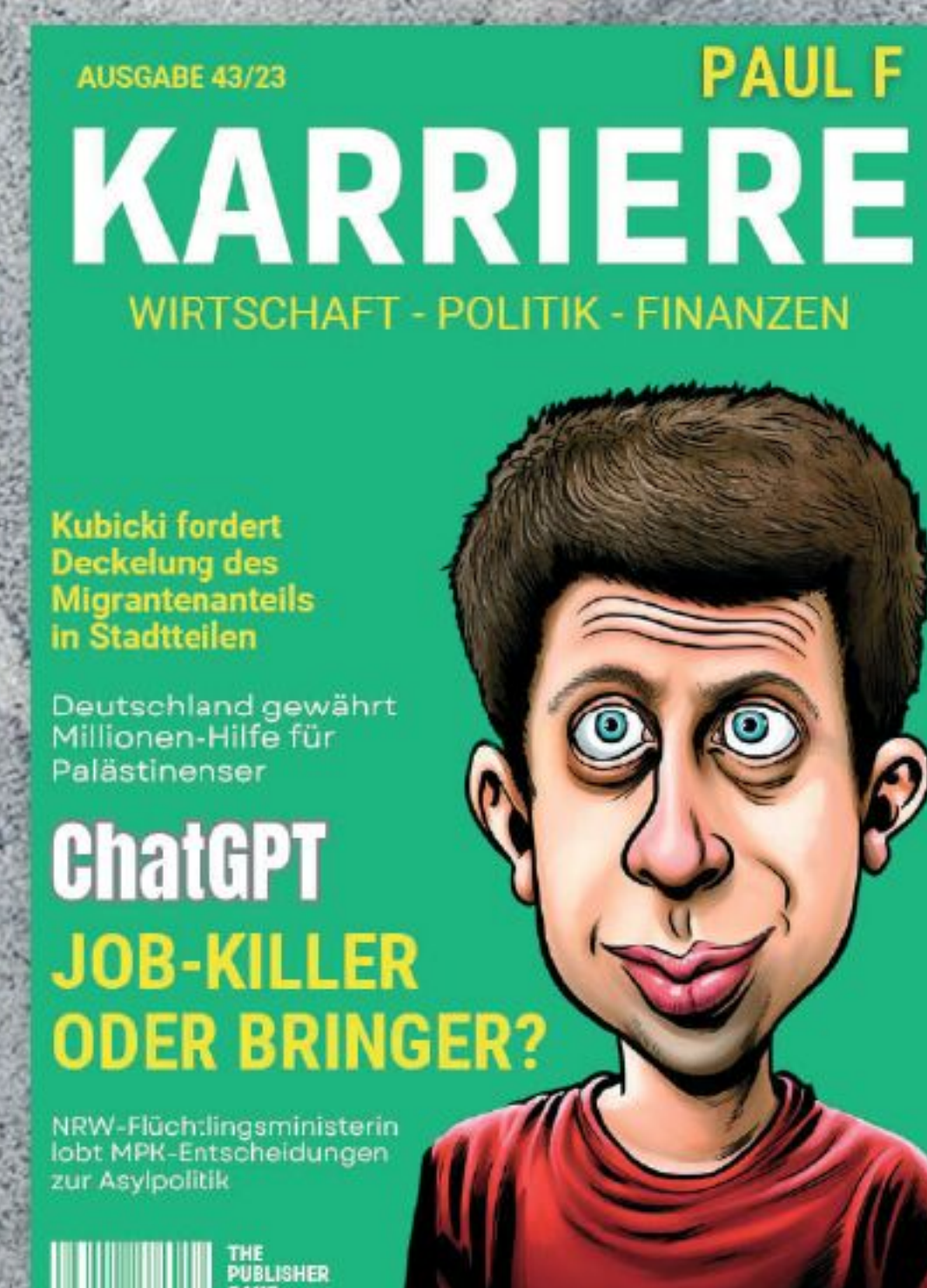
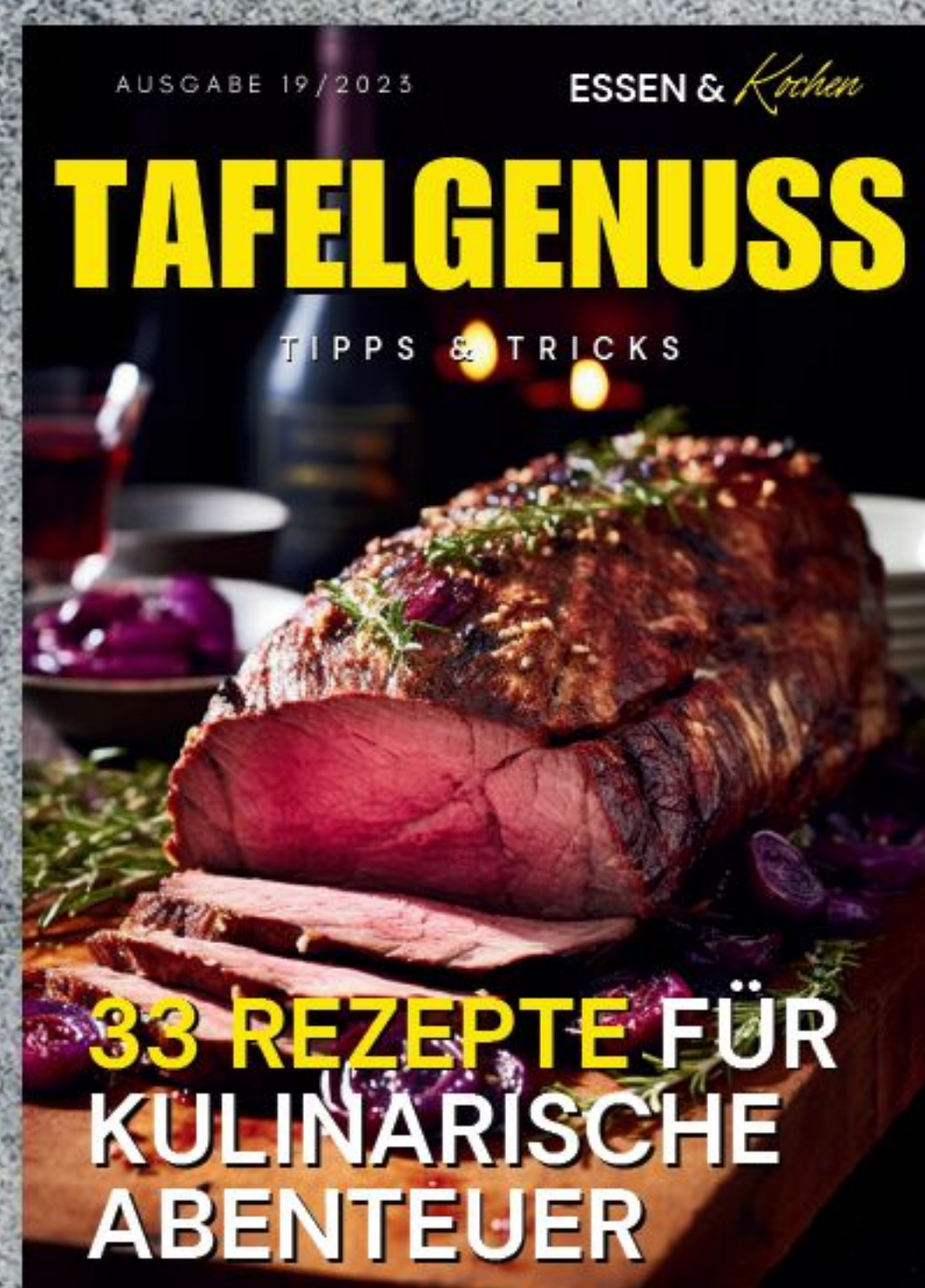
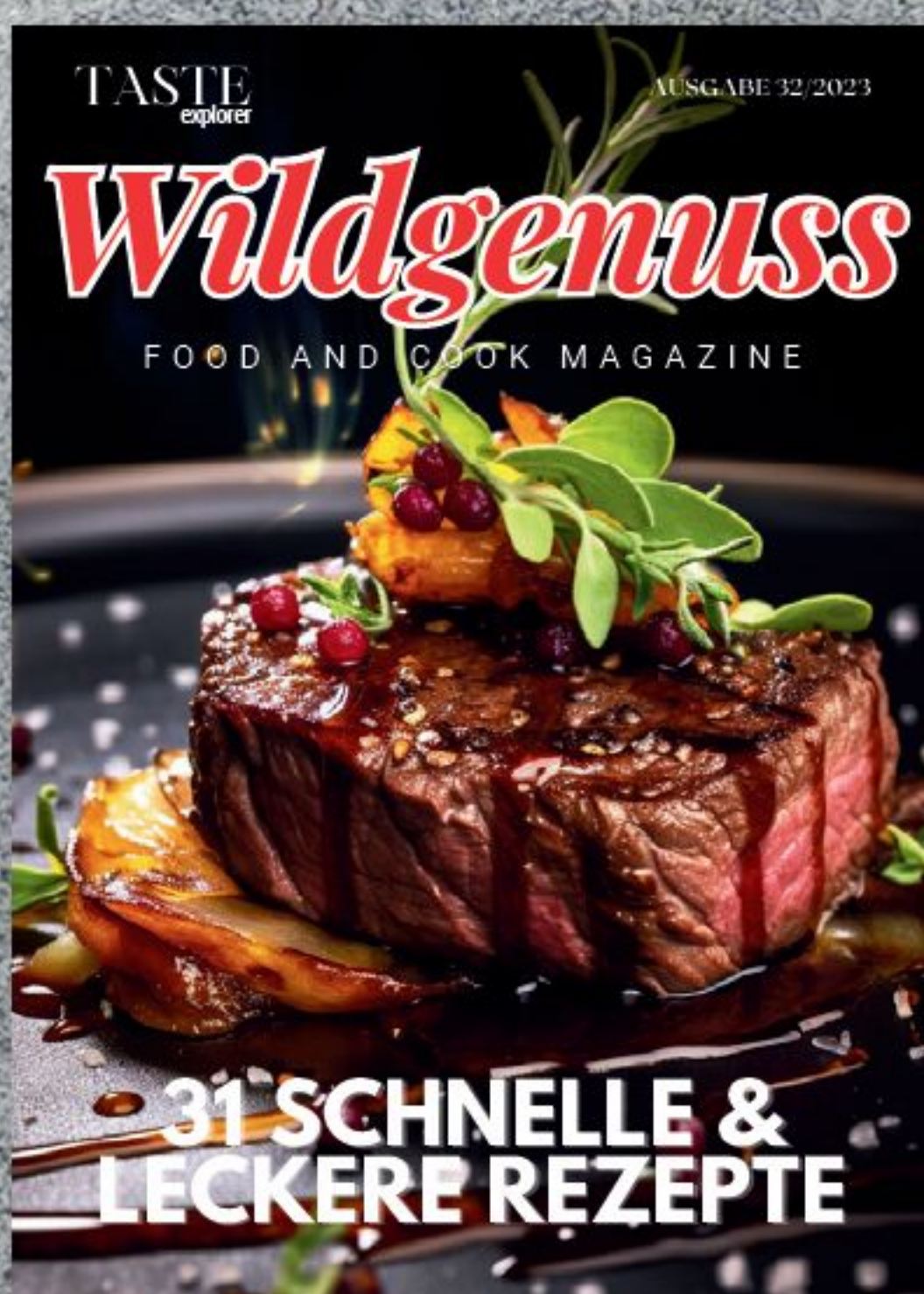
Zubereitung:

1. Die Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den flüssigen Waldhonig über die Orangenscheiben träufeln.
3. Die Rosmarinzwige abspülen und die Nadeln fein hacken. Über die Orangen streuen.
4. Die marinierten Orangen mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.
6. Diese marinierten Orangen eignen sich als erfrischende Beilage zu Wildgerichten oder als leichtes Dessert nach einem festlichen Mahl.

Guten Appetit!



Weitere Interessante Magazine aus unserem
Haus finden Sie ab sofort in unserem
Online-Shop auf **THE PUBLISHER GANG**



<https://bit.ly/TPG-Magazine>