

Gute Gründe für heimisches Wildfleisch (Wildbret)

Wildbret ist frisch

Es ist regional und kommt aus den heimischen Wäldern der Bayerischen Staatsforsten.

Wildbret wird natürlich erzeugt

Wildtiere ernähren sich ausschließlich vom Nahrungsangebot der Natur.

Wildbret ist unbelastet

Im intakten Naturkreislauf gelangen keine schädlichen Fremdstoffe in das Fleisch. Es ist daher frei von künstlichen Hormonen und Medikamenten.

Wildbret ist bekömmlich

Wildbret ist von Natur aus überwiegend mager und eiweißreich, leicht verdaulich, cholesterin- und kalorienarm.



weitere Wild-Köstlichkeiten finden Sie auch in unseren 3 Spezial-Kochbüchern

Rehrücken in Johannisbeersauce

Zutaten (für 2 Personen)

- ½ Rehrücken, ausgelöst
- 50 g Butter
- 150 g rote Johannisbeeren (oder auch Tiefkühl-Beerenmischung)
- 1 Becher Sahne
- Rotwein oder Cassis Likör

Zubereitung

1. Rehrücken in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Butter anbraten
2. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten
3. Bratensatz mit der Sahne ablöschen, Johannisbeeren zugeben
4. Sauce etwas einkochen lassen, mit Rotwein oder Cassis Likör verfeinern

Wildschweinbraten

Zutaten (für ca. 4 – 6 Personen)

- 1 kg Frischlingsrücken oder Schlegel
- 60-80 g Butterschmalz
- 50 g Speck
- 1 TL Wacholderbeeren, einige Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Zwiebeln
- Brotrinde von einer Scheibe Graubrot
- ¼ l Brühe
- ¼ l Rotwein
- zum Binden: 2 TL Mehl, 6 EL Sahne
- 2-3 EL Johannisbeergelee

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und mit dem erhitzten Butterschmalz übergießen
2. Speck, Gewürze und Brotrinde hinzufügen
3. nun im Bräter in den auf 200°C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 45 Min. braten
4. mit Brühe aufgießen, Braten wenden
5. weitere 45 Min. braten, dabei Rotwein zugeben und den Braten mehrmals übergießen
6. Braten aus der Sauce nehmen und warmstellen
7. Sauce mit Mehl binden, Sahne und Johannisbeergelee zugeben

Preisliste

Rehwild

Schulter/Bug/Blatt mit Knochen	8 €/kg
Gulasch	10 €/kg
Keule/Schlegel mit Knochen	20 €/kg
Keule/Schlegel ohne Knochen	23 €/kg
Rücken mit Knochen	25 €/kg

Schwarzwild

Schulter/Bug/Blatt mit Knochen	10 €/kg
Schulter/Bug/Blatt ohne Knochen	13 €/kg
Gulasch	10 €/kg
Hals/Nacken/Kamm ohne Knochen	10 €/kg
Keule/Schlegel ohne Knochen	18 €/kg
Rücken ganz mit Knochen	20 €/kg
Rücken ganz ohne Knochen	35 €/kg
Filet	35 €/kg

Schinken und Wurstwaren

Wild-Bauernbratwurst geräuchert	13 €/kg
Wild-Bauernbratwurst im Glas	16 €/kg
Wildleberkäse im Glas	16 €/kg
Wildsalami im Glas	16 €/kg
Wildkochsalami (Stück)	20 €/kg

Kochbuch „Wilder Genuss“	9,50 €
Kochbuch „Wildes Kochen“	14,90 €
Kochbuch „Wildes Grillen“	14,90 €

Haben Sie Fragen rund um unser Wild?

Wir stehen Ihnen gern zur Verfügung !

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Kipfenberg
Eichstätter Str. 6
85110 Kipfenberg

Tel: 08465/9417-0

Fax: 08465/9417-26

E-Mail: info-kipfenberg@baysf.de

www.baysf.de/wildbret

Verkauf zu folgenden Zeiten

Montag – Donnerstag	8 Uhr – 12 Uhr 13 Uhr – 15 Uhr
Freitag	8 Uhr – 12 Uhr

Stand November 2018



Wildes Kochen



