

## 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	12 €/kg
Gulasch	14 €/kg
Keule/Schlegel mit Knochen	23 €/kg
Keule/Schlegel ohne Knochen	25 €/kg
Rücken mit Knochen	26 €/kg

### Schwarzwild

Schulter/Bug/Blatt mit Knochen	12 €/kg
Schulter/Bug/Blatt ohne Knochen	15 €/kg
Gulasch	14 €/kg
Hals/Nacken/Kamm ohne Knochen	13 €/kg
Keule/Schlegel mit Knochen	18 €/kg
Keule/Schlegel ohne Knochen	20 €/kg
Rücken ganz mit Knochen	23 €/kg
Rücken ganz ohne Knochen	35 €/kg
Filet	35 €/kg
Steaks	15 €/kg

### Schinken und Wurstwaren

Wild-Bauernbratwurst geräuchert	20 €/kg
Wild-Bauernbratwurst im Glas	18 €/kg
Wildleberkäse im Glas	18 €/kg
Wildkochsalami im Glas	18 €/kg
Wildsalami (Stück)	35 €/kg
Wildsalami ital. Art	35 €/kg

Wald-/Blütenhonig 500g	5,50 €
Kochbuch „Wilder Genuss“	9,90 €
Kochbuch „Wildes Kochen/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](mailto:info-kipfenberg@baysf.de)**

**[www.baysf.de/wildbret](http://www.baysf.de/wildbret)**

### Verkauf zu folgenden Zeiten

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

# Wildes Kochen

