

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

Wildschwein-Steaks mit Schwarzbiermarinade

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 1 kg Wildschweinsteaks (z.B. aus Keule oder Hals)

Marinade:

- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Walnussöl
- 1 Schuss Schwarzbier
- 1 EL grober Dijon-Senf
- 2-3 EL Honig
- Meersalz und Paprika Edelsüß
- 1 Handvoll frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano)

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und mit zerkleinerten Kräutern abschmecken.
2. Steaks mit Marinade einreiben und über Nacht durchziehen lassen.
3. Auf dem heißen Grill von beiden Seiten je 3 – 4 Minuten grillen.
4. Auf Alufolie am Rand noch 5 Minuten ruhen lassen.

Quelle: Wildes Grillen

Preisliste

Rehwild

Schulter/Bug/Blatt mit Knochen	12 €/kg
Gulasch	14 €/kg
Keule/Schlegel mit Knochen	23 €/kg
Rücken mit Knochen	26 €/kg
Rücken ohne Knochen	35 €/kg
Filet	45 €/kg

Schwarzwild

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 mit Knochen	23 €/kg
Rücken ohne Knochen	35 €/kg
Filet	40 €/kg
Steaks	15 €/kg

Schinken und Wurstwaren

Wild-Bauernbratwurst geräuchert	20 €/kg
Wild-Bratwurst gebrüht	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 gerne zur Verfügung!

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Kipfenberg
Eichstätter Str. 6
85110 Kipfenberg

Tel: 08465/9417-16

Fax: 08465/9417-26

E-Mail: info-kipfenberg@baysf.de

www.baysf.de/wildbret

Ab Januar 2021 geänderte Öffnungszeiten

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

Stand Januar 2021



Wildes Kochen

