

SIND SIE ...

... auf den Geschmack gekommen?

Der Wald bietet neben Reh und Schwarzwild, je nach Region auch Wildbret von Rotwild und Gams sowie (in geringem Umfang) auch Raritäten wie Dam-, Sika- und Muffelwild an. So unterschiedlich diese Wildtiere auch sind, haben sie jedoch eines gemeinsam: ihr Wildbret gilt als Besonderheit und ist eine natürliche und gesunde Delikatesse.

Haben Sie Fragen zu Wild, Jagd und Wildbret? Wir verkaufen Ihnen das Fleisch für den privaten Gebrauch im Ganzen, grob zerlegt oder auch evakuiert.

Weitere Informationen erhalten Sie an Ihrem Forstbetrieb oder im Internet unter: www.baysf.de/wildbret

Impressum

Bayerische Staatsforsten AöR
Tillystraße 2
93053 Regensburg
Telefon: +49 (0)941 69 09-0
Fax: +49 (0)941 69 09-495
E-Mail: info@baysf.de
www.baysf.de



Leckere Wildrezepte finden Sie im Wildkochbuch der Bayerischen Staatsforsten, das Sie in unserer Wildverkaufsstelle erhalten oder über unseren Webshop bestellen können:
www.baysf-waldshop.de

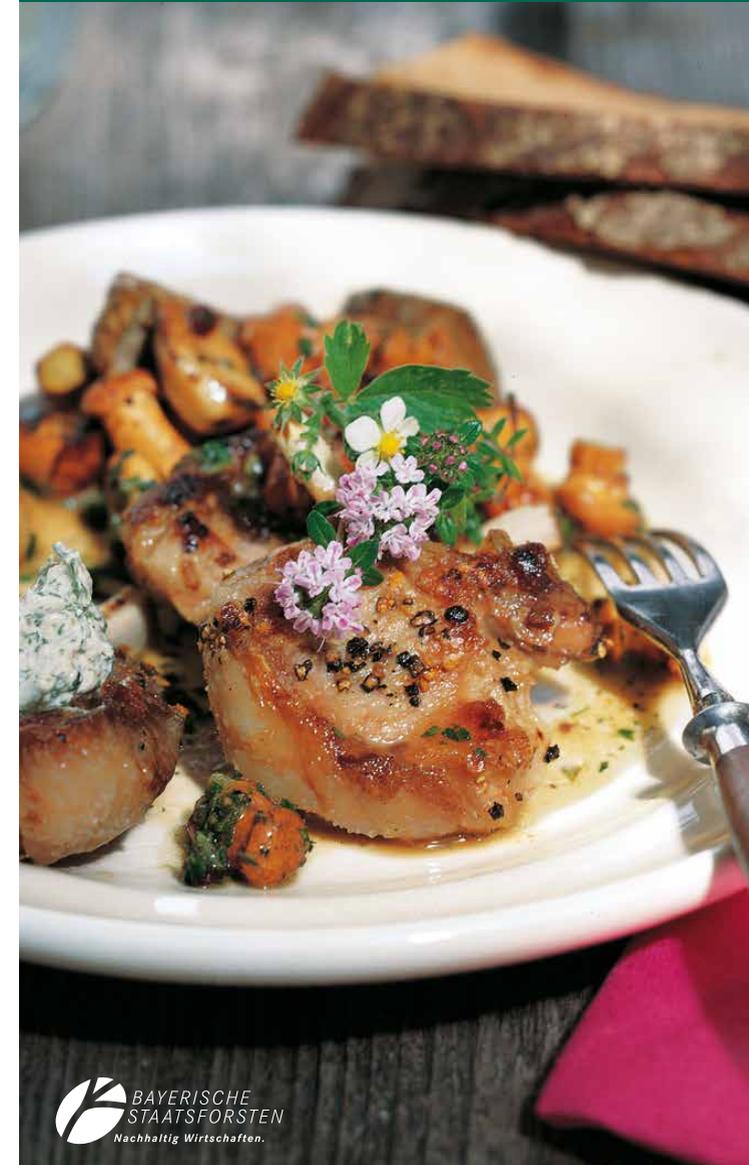


Die Bayerischen Staatsforsten sind PEFC-zertifiziert.
Der vorliegende Flyer ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. (PEFC/04-21-030370)

Alle Inhalte sowie die Struktur dieser Publikation sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei den Bayerischen Staatsforsten. Die Vervielfältigung, Weitergabe sowie jede andere Nutzung, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung der Bayerischen Staatsforsten.

www.baysf.de

FEINES WILDBRET AUS DEM BAYERISCHEN STAATSWALD



BAYERISCHE
STAATSFORSTEN
Nachhaltig Wirtschaften.

Ohne Jagd, kein natürlicher Wald

Bei der Jagd steht heute nicht mehr allein die Nahrungsbeschaffung im Vordergrund, sondern vielmehr soll ein Gleichgewicht zwischen Wald und Wild geschaffen und dauerhaft erhalten werden. Das ist zentral für eine naturnahe und nachhaltige Waldwirtschaft. Denn nur mit angepassten Wildbeständen sind natürliche, stabile und klimatolerante Mischwälder möglich.

Mehr Natur geht nicht

Unser Wildbret ist ein gesundes, leckeres und unbehandeltes Lebensmittel, das von heimischen, in ihrem natürlichen Lebensraum aufgewachsenen Tieren stammt. Tierschutzgerecht erlegt, wird das Wild nach modernsten Hygienestandards zu Wildbret verarbeitet, um höchste Qualität zu garantieren.

Gesund

Wild lebt und ernährt sich in der freien Natur. Daher hat Wildfleisch einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralien sowie einen geringen Fettgehalt. Wild kann ebenso vielseitig zubereitet werden, wie andere Fleischsorten. Ob als traditionelles Wildragout, als feiner Braten, Steak oder Grillgut, Wildbret ist ein schmackhaftes und gesundes Lebensmittel.

DAS REH...

...ist ein reiner Pflanzenfresser, das sich von verschiedensten Gräsern und Kräutern, aber auch jungen Baumknospen und Trieben ernährt.

Rehfleisch – gesund und lecker!

- Rehfleisch ist fettarm, eisen- und vitaminreich.
- Die hochwertige und abwechslungsreiche Nahrung des Wildes macht das Fleisch sehr aromatisch.
- Rücken, Keule und Filets sollten rosa bis max. à point gegart werden, damit das magere Fleisch nicht zu trocken wird.
- Das Einlegen oder Marinieren ist nicht grundsätzlich notwendig.



Rehrücken mit frischen Tannenspitzen

Zutaten für ca.
4 Personen:

Rehrücken
2 Zehen
Knoblauch
50 g
Tannenspitzen
Butter
350 g
Frühlings-
zwiebeln
Salzitrone
gehackt
Essig
Honig
200 ml
Milch
800 ml
Gemüsebrühe
160 g
Polentagries

Rehrücken (1 Kg) abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. **2 Zehen Knoblauch** und **50 g Tannenspitzen** dazu geben und etwas **Butter** einschwenken. Das ganze vom Feuer nehmen, in Alufolie einwickeln, verschließen und mindestens 5 Minuten an einem warmen Ort weitergaren lassen.

Dazu:

Karamellierte Frühlingszwiebel mit Polentagries

Frühlingszwiebeln vorsichtig anbraten, gehackte Salzitrone und Honig zugeben. Danach mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sud für die Polenta aufkochen und die Polenta hineinrieseln lassen, Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Nach ca. fünf Minuten ist die Polenta fertig.

TIPP – TANNENSPITZEN

Je nach Jahreszeit variiert die Intensität der Tannenspitzen sehr stark. Im Frühjahr sind die Spitzen noch so zart, dass man sie wie ein Gemüse mitessen kann. Je stärker sie duften, desto sparsamer sollte man sie verwenden. Dem Wald zuliebe nur Tannenspitzen von Seitentrieben größerer Bäume verwenden.

DAS SCHWARZWILD ...

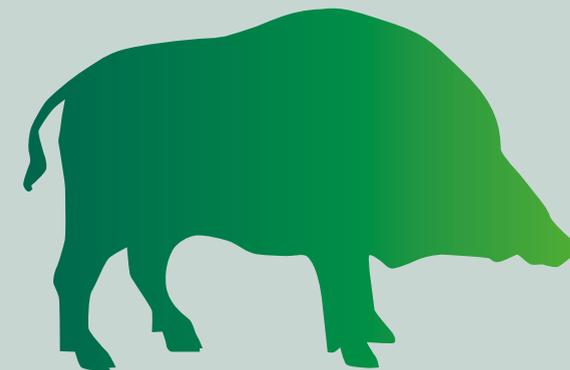
... ist die Stammform unseres Hausschweins und deutschlandweit verbreitet. Wildschweine sind Allesfresser. Sie nehmen sowohl pflanzliche als auch tierische Nahrung zu sich, darunter Wurzeln, Früchte, Insekten und Mäuse.

Wildschweinfleisch

- Wildschweinfleisch ist magerer als das Fleisch vom Hausschwein.
- Das Fleisch ist dunkelrot und sehr aromatisch.
- Rücken, Keule und Filets eignen sich hervorragend als Braten, Medaillons oder Steak auf dem Grill.
- Grundsätzlich gilt: Je älter das Wild, desto eher sollte man geschmorte Gerichte bevorzugen.

Übrigens:

Schwarzwild eignet sich auch hervorragend zum Grillen!



Wildschwein – Schmorbraten

Zutaten für ca.
4 – 6 Personen:

Wildschwein
Salz
Pfeffer
1/2 l
Bier dunkel
2 Zwiebeln
Sahne
Stärke
Preiselbeeren
1 Rotkohl
Butter
100 ml
Rotwein
200 ml
Fleischbrühe
Lorbeerblätter
Zucker
Essig
8 – 10
Kartoffeln
Olivenöl
Rosmarin

1 bis 2 Kilo Wildschweinfleisch abwaschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fleisch in einem Bräter mit etwas Fett übergießen und kurz anbraten. Mit heißem Wasser und etwas dunklem Bier (1/2 l) übergießen und unter regelmäßigem Beschöpfen zugedeckt etwa 90 bis 120 Minuten garen. **2 Zwiebeln** schneiden und die letzten 20 Minuten in den Sud geben.

Die Soße mit etwas Sahne und Stärke binden und mit **Salz, Pfeffer** und **Preiselbeeren** abschmecken.

Dazu passt:

Maronen-Blaukraut und Ofenkartoffeln

Öl und Zwiebeln in einer Pfanne kurz andünsten. Blaukraut beugeben und etwas salzen, damit das Wasser ziehen kann. Feine Apfel-Scheibchen und Maroni zugeben und kräftig weiterköcheln lassen. Preiselbeermarmelade und Zucker hinzufügen, gut durchmischen und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein kurz einkochen lassen, mit Bouillon aufgießen und auf schwacher Hitze das Kraut und die Maroni garkochen.