

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	14 €/kg
Gulasch	15 €/kg
Keule/Schlegel mit Knochen	25 €/kg
Rücken mit Knochen	29 €/kg
Rücken ohne Knochen	38 €/kg
Filet	42 €/kg
Steak (aus der Keule)	28 €/kg
Rehburger	24 €/kg

Schwarzwild

Gulasch	14 €/kg
Rippchen	12 €/kg
Hals/Nacken/Kamm ohne Knochen	13 €/kg
Schulter/Bug/Blatt ohne Knochen	15 €/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 (Oberschale)	25 €/kg
WS-Burger	22 €/kg

Wurstwaren

Wild-Bratwurst mit Käse geräuchert	23 €/kg
Wild-Bratwurst gebrüht	20 €/kg
Wald-/Blütenhonig 500g	6,50 €
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: 08465/9417-0

Fax: 08465/9417-26

E-Mail: info-kipfenberg@baysf.de

www.baysf.de/wildbret

Öffnungszeiten

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

Wildes Kochen



