

Pesto (Basilikum-Knoblauch-Marinade)

- 5 Knoblauchzehen
- 30 g frisches Basilikum
- 30 g grüne Oliven
- 200 ml Olivenöl
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Fenchelsamen, zerstoßen
- 1 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 1 TL Salz

Knoblauch, Basilikum und Oliven grob hacken. Thymian abzupfen. Fenchel und schwarzen Pfeffer im Mörser zerstoßen. Zitronenschale fein abreiben. Alle Zutaten mit dem Olivenöl mischen. Das Fleisch mit der Marinade bestreichen und über Nacht durchziehen lassen.

Bier-Marinade

- 200 ml helles Bier
- 3 EL Senf, mittelscharf
- 1 weiße Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Chilischoten
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- ca. 30 Rosmarin-Blätter
- 1-2 TL Thymian-Blätter

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken, ebenso die Chilischoten, Thymian und Rosmarin. Alle Zutaten mit dem Bier zu einer halbflüssigen Masse verrühren und die Marinade ca. 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend das Fleisch damit bestreichen und etwa 3 Stunden einwirken lassen.

Soja-Sherry-Marinade

- 6 EL Ahornsirup
- 4 EL Senf
- 6 EL Sojasauce
- 200 ml trockener Sherry
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 3 Korianderzweige
- Saft und Schale von 1 - 2 Bio-Limetten

Zwiebeln und Karotten würfeln. Koriander grob hacken. Limettenschalen fein abreiben, dann die Limetten auspressen. Alle Zutaten mischen und kurz ziehen lassen. Das Fleisch damit bestreichen, im Gefrierbeutel über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Fleisch erst nach dem Grillen salzen.



Es ist gesund, es kommt aus der Region und es schmeckt lecker. Wildbret aus dem Staatswald erfüllt alle Kriterien, die an eine gesunde und gute Küche gestellt werden. Und es hat den großen Vorteil, dass es als „Fleisch der kurzen Wege“ ohne Umwege direkt aus dem Wald auf den Teller kommt.

Wir garantieren für Hygiene und einwandfreie Qualität unseres Wildbrets. Das beginnt schon draußen im Wald: die Tiere bekommen kein künstliches Zusatzfutter, keine Hormone, keine Antibiotika. Mehr Bio als beim Wild aus unseren heimischen Wäldern geht kaum. Nach dem Erlegen kommt das Wild auf kürzestem Weg in die Kühlkammer. Dort wird das Wildbret auf unter 7 ° durchgekühlt und bleibt so hygienisch einwandfrei. Über 47 Messstellen sorgen dafür, dass kein radioaktiv belastetes Wildbret in den Verkehr gelangt.

Bei Wild aus dem bayerischen Staatswald ist klar nachvollziehbar, wo das Tier gelebt hat, wann und von wem es erlegt und anschließend verarbeitet wurde. Das Wildbret verkaufen wir in der Region als hochwertiges Lebensmittel an Gaststätten, Wildhändler – oder auch an Sie als Endverbraucher.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für frisches Wild wenden Sie sich bitte an einen unserer Forstbetriebe oder an eine unserer Wildverkaufsstellen.

Sie finden sie bei den Forstbetrieben

Bad Tölz	Ebrach	Fichtelberg
Forchheim	Kelheim	Nordhalben
Nürnberg	Oberammergau	Ottobeuren
Pegnitz	Wasserburg	Weißenhorn

Impressum:

Bayerische Staatsforsten AÖR
Tillystr. 2, D-93053 Regensburg
Tel.: 0 941 6909-0, Fax: 0941 6909-495
eMail: info@baysf.de, www.baysf.de

Grill-Marinaden für wilden Genuss



Gib Deinem Leben Würze!

Marinaden sorgen dafür, dass Kräuteraromen und Gewürze vom Wildbret aufgenommen werden. Sie geben dem Grillgericht einen besonderen Geschmack.

Mariniertes Wildbret sollte nicht zu lange direkt über der heißen Glut liegen; besser kurz anbraten und noch bevor die oberflächlich anhaftenden Kräuter und Gewürze verbrennen, indirekt und mit milder Hitze (eventuell in der Aluschale oder auf Folie) fertig grillen.

Die folgenden Vorschläge für Marinaden sollen Sie inspirieren, mit Kräutern, Gewürzen und anderen Zutaten zu experimentieren und so Ihrem Grillfest eine eigene Note zu geben.

Guten Appetit!

Chili-Marinade

- 2 Chilischoten, klein geschnitten
- 200 ml Olivenöl
- 2 EL Rosenpaprika
- 2 EL Essig
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Tabasco
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL Salz

Alle Zutaten gut verrühren und das Fleisch über Nacht darin ziehen lassen.

Kräuter-Senf-Marinade

- 100 g Senf
- 4 EL Kräuter der Provence
- 200 ml Olivenöl
- 1 TL Pfeffer
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Tabasco
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL Salz

Die Kräuter unter den Senf rühren. Nach und nach Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Fleisch mit der Marinade einreiben und mehrere Stunden ziehen lassen.

Tipp: Wenn Sie so viel Öl aufgießen, dass das Fleisch vollkommen bedeckt ist, hält es sich im Kühlschrank problemlos mindestens eine Woche.

Whiskey-Marinade

- 400 ml Rapsöl, geschmacksarm
- 12 EL Whiskey
- 3 EL Senf, mittelscharf
- 5 EL Mango-Chutney (aus dem Glas)
- 4 EL Honig
- 4 EL Sojasauce
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL Fenchelsamen, zerstoßen

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Dann das Fleisch einlegen und über Nacht ruhen lassen.



Paprika-Marinade

- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL Paprika-Pulver, edelsüß
- Saft von 1 Orange
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Olivenöl
- 2 EL Honig
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Estragon
- 3 Schalotten
- 1 TL Wachholderbeeren
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 10 g Meersalz

Knoblauch und Schalotten schälen und grob hacken. Paprika in kleine Würfel schneiden. Estragon zupfen und hacken. Pfeffer und Wachholderbeeren im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten vermengen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Dann das Fleisch allseits bestreichen und über Nacht durchziehen lassen.

Knoblauch-Marinade

- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Saft einer halben Zitrone
- 2 TL Paprika
- Salz, Pfeffer
- 300 ml Olivenöl

Gewürze und Zitronensaft in das Öl einrühren. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Fleisch in ein verschließbares Gefäß schichten. Dabei zwischen jede Fleischschicht die Marinade gießen, so dass das Fleisch rundherum mariniert ist.

Vor dem Grillen des Fleisches die Zwiebel- und Knoblauchscheiben entfernen, da diese sonst bitter werden.

Tipp: Die Zwiebeln und der Knoblauch aus der Marinade ergeben in einer Aluschale separat gegrillt eine leckere Beilage

Sesam-Marinade

- 3 EL Sesamkörner
- 1 EL Curry
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Olivenöl

Die Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Alle Zutaten mischen und das Fleisch darin mehrere Stunden marinieren. Erst nach dem Grillen das Fleisch salzen und pfeffern.

Tipp: Wenn noch etwas Marinade übrig ist, einfach Gemüse in Stücke schneiden, damit vermengen, ein paar Minuten durchziehen lassen und dann in einer Aluschale mitgrillen.

Nuss-Marinade

- 100 g Walnüsse, gemahlen
- 2 TL Salbei
- 100 ml Walnussöl
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Alle Zutaten verrühren, das Fleisch von allen Seiten damit bestreichen und mehrere Stunden durchziehen lassen.