



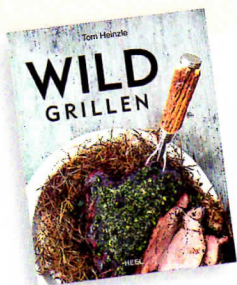
zum Rehrücken (Seite 53):

Wildgewürz

ZUTATEN

gründlich miteinander vermischen:

- 2 EL gutes Salz
- 2 EL Curry (nach Geschmack auch scharf)
- 2 EL Paprikapulver (kann auch geräuchert, also Pimentón, oder scharf sein)
- 2 TL wilder Oregano, gemahlen
- 2 TL Rosmarin, gemahlen
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 1/2 TL Anis, gemahlen
- 1 TL Rosa Beeren, zerstoßen
- 1 TL Wacholderbeeren, gemahlen
- 1 TL Lorbeerblätter, gemahlen
- 2 TL Garam Masala



Wild grillen

Weitere raffinierte Rezepte für die Zubereitung Ihrer Beute finden Sie in dem Buch „Wild grillen“ von Tom Heinzle, erschienen im Heel Verlag. 200 Seiten, durchgehend bebildert, fester Einband, 24,99 Euro

Erhältlich unter Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, www.wildundhundshop.de, kundenservice.shop@paulparey.de

Wildburger

in Wildpreiselbeersöße

ZUTATEN

WILDBURGER

- 800 g Hackfleisch-Grundmasse (Rezept siehe unten)
- 1/4 Kopf Rotkohl
- 3 EL Sherryessig
- 1 TL Knoblauch, fein gehackt
- 12 Scheiben Speck, ca. 2 mm dick
- 4 Ciabatta-Brötchen
- 4 – 8 EL Wildpreiselbeersauce mit Schokolade (s. S. 55)
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer, gemahlen
- 1 Birne, entkernt und geviertelt

zusätzlich: 4 Holzspieße

Aus dem Hackfleisch 4 Burger formen, auf einer Seite eine etwa 5 mm tiefe Mulde eindrücken. Den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Wokpfanne heiß werden

lassen, den Knoblauch und die Rotkohlstreifen dazugeben. Unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten braten. Mit dem Sherryessig ablöschen und abermals unter ständigem Rühren 5 Minuten braten, anschließend warm stellen.

Die Birnenviertel mit einer Scheibe Speck umwickeln und rundum bei direkter Hitze (250 – 300 °C) grillen, bis der Speck knusprig ist. Nun die Burger bei direkter Hitze (250 – 300 °C) grillen, bis der Fleischsaft an der Oberfläche austritt. Wenden und wieder grillen, bis sich der Fleischsaft zeigt.

In Alufolie einschlagen und an einem warmen Ort etwa 3 Minuten ruhen lassen. Während der Ruhephase den restlichen Speck bei gleicher direkter Hitze auf beiden Seiten knusprig grillen. Jetzt den Burger auf den unteren Teil des aufgeschnittenen Brötchens setzen. Den Speck und den Rotkohl auf das Fleisch legen, 1 – 2 EL Soße darauf verteilen. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und mit dem auf die Holzspieße gesteckten Birnenviertel fixieren.

zum Wildburger:

Hackfleischgrundmasse

- ca. 2 kg Fleischabschnitte von Reh und Hirsch, ohne Sehnen, in max. 2 – 3 cm große Stücke geschnitten
- 400 g Lardo, in 2 x 2 cm große Würfel geschnitten
- 2 EL frische Majoranblätter
- 40 ml guter Gin
- 2 – 3 EL Salz
- 2 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen

Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Die 5-mm-Scheibe in den Fleischwolf einsetzen. Nun alles durchdrehen und anschließend noch einmal mischen. Sofort kalt stellen.

Fotos: Michael Gunz (3)





BOCKJAGD extra

zum Wildburger:

Wildpreiselbeersoße mit Schokolade

6 EL	Wildpreiselbeermarmelade
1 EL	Kakaopulver
2 EL	Ahornsirup
1 TL	Chiliflocken
1/2 TL	Salz

Sämtliche Zutaten miteinander vermischen und 2 – 3 Stunden ziehen lassen.

www.wildundhund.de



Foto: Michael Breuer

JAGD- PERFORMANCE



Das Premium-Trockenfutter für Jagdhunde für eine optimale Versorgung während der aktiven Jagdzeit!

JAGD ENERGY

Der Frischfleisch-Snack
im 85g-Frischebeutel

NEU!



- ✓ Energie-Zufuhr für arbeitende Hunde während der Jagd
- ✓ schmackhaftes Geflügelfleisch
- ✓ ein Plus an Protein und Fett fördert die Leistungsbereitschaft des Jagdhundes
- ✓ handliches Format für die Tasche

**Ab sofort bei Ihrem
Vertriebspartner erhältlich!**



Hubertus Gold[®]
Premium-Ernährung für Jagdhunde

Vertriebspartner in Ihrer
Nähe finden Sie unter:
www.hubertusgold.de