

Rezepte

Aargau

- 1 Rehpfeffer
- 2 Rehnüssli mit schwarzen Holunderbeeren
- 3 Rehhacktäschli
- 4 Wildenbrust mit Lebkuchen
- 5 Saure Mocke von der Aargauer Wildsau mit Wasabi-Kartoffelstock, Rüepli mit Ingwer und Koriander
- 6 Rehschnitzel am Stück
- 7 Rehleber mit Erdbeeren
- 8 Gekochte Rehschulter auf grünem Spargel
- 9 Wildhackbraten
- 10 Rehragout mit Calvados

Beilagen

- Suess saure Ruebli

Südtirol

- 1 Wildleber venezianisch
- 2 Wildgulasch mit Serviettenknödl
- 3 Gamsrücken in Honig Preiselbeere
- 4 Gamslasagnette
- 5 Hasenpfeffer mit Schüttelbrotnudeln
- 6 Hase in Essig mit Plent
- 7 Hirschrücken im Salzteig
- 8 Hirschwangerl
- 9 Maibock mit Kleeblumen
- 10 Murmeltierbraten

11 Rosa gebratene Hirschnuss mit Tonnato

Beilagen

Polenta-Kartoffel-Nocken

Schüttelbrotnudeln

Tirol

1 Wildscheingrammelschmalz

2 Wildes Steak

3 Murmeltierbraten in Rotweinsteinmarinade

4 Geschmorter Hirschschulterbraten mit Kürbis

5 Tartar vom Hirsch

6 Karottensuppe mit Hirschschinken

7 Wildfilet in Salzlake

8 Wurstrezept Landesjägermeister

9 Würziges wildes Herz

10 Gamsmedaillons

Beilagen

Rotkraut

Tiroler Schupfnudeln

Schlampekraut

Kartoffel-Sellerie-Pürree

Tiroler Kürbis Erdäpfel-Gratin

Bayern

1 Ravioli mit Wildfleischfüllung an Kräuterseitlinge

2 Navarin vom Gamsrücken mit tourniertes Gemüse

3 Gampfeffer nach Wildmeister Esterl (Ragout)

- 4 Halsgrat Gams
- 5 Hirschsteaks mit Haselnusskruste und Rahmschwamerl
- 6 Poschierte Hirschnockerl auf Pilzragout
- 7 Rehcarpaccio von der Innleitn
- 8 Oberbayerische Leberknödel vom Reh und Gams
- 9 Entenbrust Paus dem Pfaffenwinkel
- 10 Wildschweinkeule nach Wildmeister Esterl

Beilagen

Pfifferlingssalat mit Kräutern