



Rezepte für die Zubereitung von Dam-, Rot- und Sikawild

Hier erhalten Hobbyköche sowie gestandene Hausfrauen und -männer einige Hinweise für die Zubereitung von Wildfleisch aus der landwirtschaftlichen Wildhaltung. Unser langjähriges Verbandsmitglied Thea Willing aus Kamsdorf hat in der Literatur geblättert und viele eigene Erfahrungen in die nachfolgenden Rezepturen einfließen lassen. Die Palette reicht von der Suppe über Vorspeisen, Braten, Steaks, Fondue, Gulasch bis zum Gebrillten.

Download: [Rezepte](#)

Rezepte

[Deftiger Hirschkpfeffer](#)

[Deftiges Damhirschgulasch](#)

[Gefüllte Rehkeule mit Hagebuttensauce](#)

[Gepfeffertes Wildschwein](#)

[Geschmorte Rehkeule](#)

[Gewuerztes Rehfilet](#)

[Hasenkeule mit Rotkohl](#)

[Hirschroulade mit Waldpilzen](#)

[Rehkoteletts mit Honigsauce](#)

Wildmedaillons auf Tomatenscheiben