



Eine frisch geröstete Rehleber ist eine besondere Delikatesse (Köstlichkeit).



Krautrouladen mit Wildfaschiertem schauen nicht nur gut aus, sondern schmecken auch lecker.



Auch Wildenten lassen sich nach dem Rupfen sehr gut braten.



Die meisten Teile eines Wildstückes kann man sehr gut als Grillgerichte zubereiten.

Vom Wald auf den Tisch Teil 2

Im ersten Teil haben wir gelernt, warum Wildfleisch etwas Besonderes ist: Die Tiere leben frei in der Natur, wachsen langsam und natürlich auf und liefern ein bekömmliches, zartes Fleisch. Wir haben auch gesehen, wie Jägerinnen und Jäger dafür sorgen, dass alles respektvoll und sorgfältig passiert – vom Erlegen der Tiere bis zum Kühlhaus. Jetzt erzählt uns Gerald Eberl von der Kärntner Jägerschaft, was mit dem Wildfleisch danach in der Küche passiert und wie man daraus viele köstliche Gerichte zaubern kann.

Wildfleisch in der Küche

Wildfleisch ist sehr **vielseitig** – man kann fast alles damit zubereiten, was man auch mit anderem Fleisch macht. Man kann daraus **Würste** oder **Burger** herstellen, **Suppen** oder **Sugo** kochen, **Braten** zubereiten oder es im **Ofen** oder auf dem **Grill** garen. Auch **Krautrouladen** und noch vieles, vieles mehr lassen sich daraus herstellen.

WICHTIG: Nicht zu viel würzen!

Wildfleisch hat ein so **wunderbares, feines Aroma**, dass man es auf keinen Fall mit zu vielen Gewürzen überdecken sollte. **Nur ein Hauch Salz und Pfeffer** reicht schon aus – so kann man den natürlichen Geschmack so richtig genießen.

Durch die zarte Konsistenz (*Beschaffenheit*) lässt sich Wildfleisch für viele unterschiedliche Gerichte verwenden und lädt Familien dazu ein, neue Rezepte auszuprobieren – vom schnellen Abendessen bis zum festlichen Sonntagsschmaus.

Fotos: Gerald Eberl

REZEPT: Eberls Wildmeister-Burger



Zutaten:

- reines Wildfaschiertes (am besten vom Reh)
- Semmel
- grüner Salat
- Tomate
- Salz und Pfeffer
- Zwiebel
- Barbecue-Soße (oder Ketchup)

Zubereitung:

- 1) Wildfaschiertes zu ca. 1 cm dicken Burgerlaibchen pressen.
- 2) Burgerlaibchen ungewürzt auf den heißen Grill legen und etwa 2 min. auf jeder Seite grillen.
- 3) In der Zwischenzeit die Semmeln halbieren und – ebenfalls am Grill – hell antoasten.
- 4) Auf die untere Hälfte der Semmel ein Blatt Salat sowie das fertige Burgerlaibchen legen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5) Dann 4 bis 5 Zwiebelringe, 2 Tomatenscheiben sowie etwas rauchige Barbecue-Soße oder Ketchup hinein und mit dem Burger-Deckel zudecken.
- 6) Schon ist Eberls Wildmeister-Burger fertig! Guten Appetit!



Mehr Infos zum Thema Jagd und über Führungen im Schloss Mageregg erhältet ihr bei der Kärntner Jägerschaft, Gerald Eberl, Telefon: 0463/ 51 14 69 - 12
www.kaerntner-jaegerschaft.at



Zart gebratene Wildschweinrippchen.



Ein frisch zubereitetes Wild Tartar gibt den guten Eigengeschmack besonders gut wieder.



Wildspieße mit zweierlei Beilagen, nur mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, ergeben ein besonderes delikates Mittagessen.



Wildfleisch lässt sich zu besonders guten Bratwürsten verarbeiten und ganz einfach zubereiten.