

Olgierd E. J. Graf Kujawski

Das große Buch vom

Wild.

Idee und Konzept: Christian Teubner
Küchenpraxis: Andreas Miessmer

Teubner Edition



Inhalt

Historisches

6

Von der Jagd und vom Wild. Eine historische Betrachtung zum Thema Jagd und Wild in der Küche, von Jägern und Gourmets.

Warenkunde Haarwild

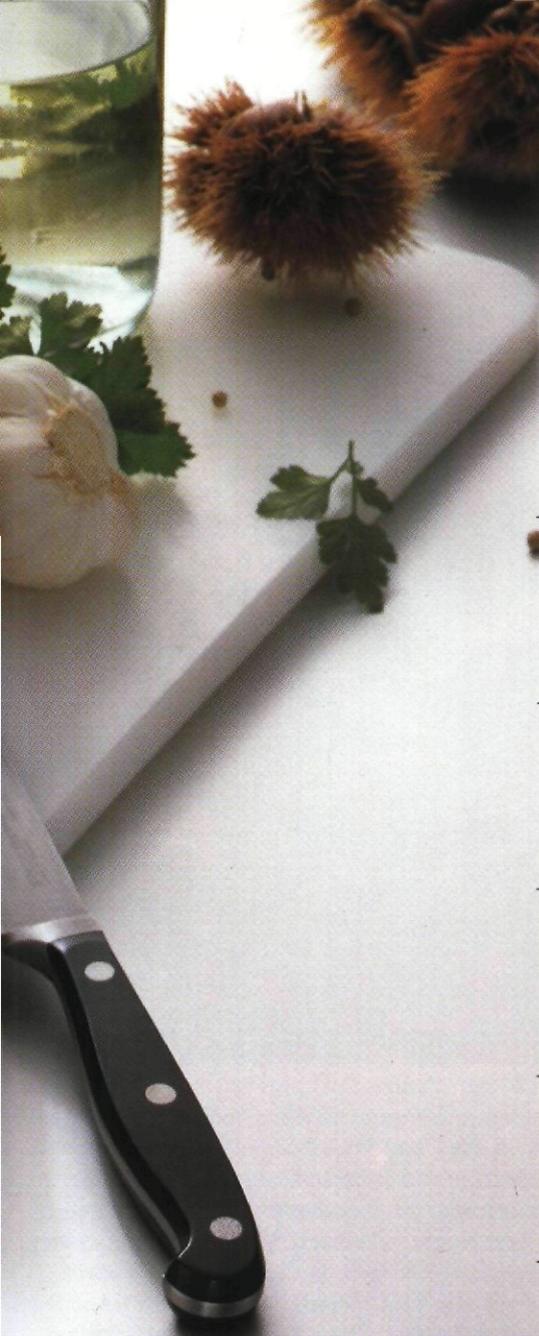
14

Die wichtigsten Wildarten, wie sie gelagert werden müssen und ihre Verarbeitung – vom Aus-der-Decke-Schlagen über das Zerwirken bis zu den wichtigsten Küchentechniken.

Warenkunde Federwild

52

Eine umfassende Übersicht über die wichtigsten Arten und das Angebot an Federwild sowie über den richtigen Umgang in der Küche mit Fasanen, Rebhühnern und anderen Vögeln.



68

Früchte, Pilze und Kastanien

Die passenden Beilagen zu Wildgerichten.
Eine Warenkunde der wichtigsten Wildbeilagen
mit ausgewählten Rezepten.

80

Fonds, Suppen und Saucen

Basis für die feine Wildküche, mit den Grundrezepten
für dunkle und helle Saucen, Wildglace und Consommé
und interessanten Suppenrezepten.

98

Braten

Die besten Zubereitungsmethoden für die
feinsten Teile vom Wild. Kurzgebratenes aus der Pfanne
und große Braten aus dem Ofen.

130

Grillen und Backen

Wildbret vom Rost und Wildbret am Spieß
bis hin zum Grillen von Federwild, einer idealen Zubereitungsmethode.
Backen im Teigmantel und in der Salzkruste.

148

Schmorgerichte

Die am häufigsten angewandte Garmethode für Wild,
vor allem für die preiswerten Stücke vom Haarwild. Mit den Basisrezepten
für Ragouts, Wildpfeffer und große Schmorbraten.

168

Wild-Delikatessen international

Traditionelle und moderne Rezepte für Haar- und Federwild
aus der ganzen Welt. Mit Spezialitäten unserer europäischen Nachbarn
bis hin zu Rezeptbeispielen aus Asien und Amerika.

184

Kalte Wildköstlichkeiten

Die schönsten Rezepte für kalten Rehrücken
bis hin zu Pasteten, Galantinen und Terrinen. Die kalte Wildküche
bietet besonders viel Abwechslung.

200

Schinken und Würste

Eine Warenkunde um kalte Wildspezialitäten und
wie man sie selbst zubereiten kann. Die wichtigsten Grundrezepte
für Schinken, Würste und Schmalz.

209

Glossar, Sach- und Rezeptregister

Die »Jägersprache« und Fachausdrücke aus der Küche.
Warenkunde und Rezepte auf einen Blick.