



Jägerkameradschaft Cham e.V.

JUNGE JÄGER

mögen's

WILD

Guade Wildrezepte aus'm Woid



Jägerkameradschaft Cham e.V.

Junge Jäger mögen's WILD
Guade Wildrezepte aus'm Woid



Signal:
„Aufbruch zur Jagd“



Jägerkameradschaft Cham e.V.

JUNGE JÄGER

mögen's

WILD

Guade Wildrezepte aus'm Woid



SüdOst Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-95587-800-9



Für uns, die Battenberg Gietl Verlag GmbH mit all ihren Imprint-Verlagen, ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Daher achten wir bei allen unseren Produkten auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für die verantwortungsvolle und ökologische Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

Unsere Partnerdruckerei kann zudem für den gesamten Herstellungsprozess nachfolgende Zertifikate vorweisen:

- Zertifizierung für FOGRA PSO
- Zertifizierungssystem FSC®
- Leitlinien zur klimaneutralen Produktion (Carbon Footprint)
- Zertifizierung EcoVadis (die Methodik besteht aus 21 Kriterien in den Bereichen Umwelt, Einhaltung menschlicher Rechte und Ethik)
- Zertifikat zum Energieverbrauch aus 100% erneuerbaren Quellen
- Teilnahme am Projekt „Grünes Unternehmen“ zum Schutz von Naturressourcen und der menschlichen Gesundheit

1. Auflage 2022

ISBN 978-3-95587-800-9

Alle Rechte vorbehalten!

© 2022 SüdOst Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf
www.battenberg-gietl.de

JUNGE JÄGER MÖGEN'S WILD

MEHR ALS EINE REZEPTSAMMLUNG – EINE LEBENSEINSTELLUNG

Wir, die „Jungen Jäger“ der Jägerkameradschaft Cham e.V. im Landesjagdverband Bayern, sind ein WILDER Zusammenschluss aus Jungjägerinnen und -jägern. Unsere Altersspanne reicht von 16–66 Jahren. WILD sind auch unsere Berufe, unsere Lebenspläne und unsere Interessen. Aber es gibt etwas, das uns alle eint:

DIE LIEBE ZUR NATUR, IHREN GESCHÖPFEN SOWIE UNSERE PASSION FÜR DIE JAGD.

Wir mögen's WILD in Wald und Flur – und WILD auf unseren Tellern! Wir sind WILD auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität, Tierwohl und die Natur. In diesem Kochbuch findet ihr alles rund ums Thema WILD: Hintergrundinfos, Basiswissen und unsere feinsten Rezepte. Auch wenn wir den Schwerpunkt auf unser WILD legen, spannen wir den Bogen von der Suppe über das Hauptgericht, bereichert um tolle Beilagen, bis hin zur süßen Sünde und zu Exkursen über essbare sowie heilende Schätze der uns umgebenden Natur.

KOMMT MIT AUF EINE SPANNENDE REISE – WIR LADEN EUCH EIN IN UNSERE WILDE WELT!



DAS IST DES JÄGERS EHRENSCHILD,
DASS ER BESCHÜTZT UND HEGT SEIN WILD,
WAIDMÄNNISCH JAGT, WIE SICH'S GEHÖRT,
DEN SCHÖPFER IM GESCHÖPFE EHRT.
DAS KRIEGSGESCHOSS DER HASS REGIERT,
DIE LIEB' ZUM WILD DEN STUTZEN FÜHRT:
DRUM DENK' BEI DEINEM TÄGLICH BROT
OB AUCH DEIN WILD NICHT LEIDET NOT?
BEHÜT'S VOR MENSCH UND TIER ZUMAL!
VERKÜRZE IHM DIE TODESQUAL!
SEI AUSSEN RAU, DOCH INNEN MILD,
DANN BLEIBET BLANK DEIN EHRENSCHILD.

JULIUS ADOLF OSKAR RIESENTHAL

(*18. September 1830 in Breslau; †22. Januar 1898 in Charlottenburg;
deutscher Forstmann, Maler, Jagd-Schriftsteller und Ornithologe)



Thomas Hausladen

1. Vorsitzender der
Jägerkameradschaft
Cham e. V.



INHALTSVERZEICHNIS

- 5 Vorwort
- 7 Thomas Hausladen,
1. Vorsitzender der Jägerkamerad-
schaft Cham e. V.

FRÜHJAHR

- 13 Quiche mit Rehbratwürstel –
Gastrezept der Staatsministerin
Frau Michaela Kaniber
- 16 Andrea Süß, 2. Vorsitzende der
Jägerkameradschaft Cham e. V.
- 17 Süppchen vom Löwenzahn
- 19 Gegrillter Rehrücken vom Maibock
- 20 Rehkitz- und Jungwildrettung
- 25 Beinwell-Rouladen
- 27 Minz-Beinwell-Soße
- 31 Rehbraten in Tramezzini mit
zweierlei Gnocchi
- 33 Kräuterforelle mit frischem Spargel
- 34 Klostermühle Altenmarkt
- 36 Petersilienwurzelpüree und
Rotweinschalotten
- 37 Zweierlei Gnocchi und
Kräuterwasser
- 39 Frischkäsedip Guacamole
- 41 Salatrezept „Frühlingszauber“
- 43 Hollerküchle
- 45 Unser tägliches Brot –
Nahrung für Leib & Seele
von der Kolbeck Mühle

- 47 Der WILDE Kräuteraufstrich
- 48 Muskeltinktur
- 49 Maiwipferlhonig

SOMMER

- 52 Wildschweincurry mit Butternockerl
– Gastrezept vom Präsidenten des
Bayerischen Jagdverbandes
Ernst Weidenbusch
- 55 Wiesen-Wildkräutersuppe
- 57 Gegrilltes Wildschweinsteak
- 58 Unsere Gefährten – die
Jagdhunde
- 62 Spieße von der Entenbrust
und dem Hasenrücken
- 65 Toms Braten vom Feldhasen
- 67 WILDE Burger-Patties
- 71 WILDER Zander gegrillt
- 73 Niederwildhege – Eine
Herzensangelegenheit
- 75 Spinatknödel vom Gasthaus
„Am Ödenturm“
- 77 Pflaumen-Chutney
- 79 Wildkräuter-Quiche
- 81 Apfelmaultaschen
- 83 Sylvias Käsegebäck
- 85 Ebereschenlikör und -marmelade
- 87 Überbackene Wildgenuss-
Brötchen

HERBST

- 92 WILDES Vitello Tonnato –
Gastrezept der Jagdkönigin
Lisa Müller
- 94 Herbstliche Schwammerlbrühe
mit Schneeballknödeln
- 97 Floris Cordon Bleu vom
Wildschwein
- 98 Biomilchhof Berl
- 100 „Die Treibjagd“ von Kerstin Wagner
- 105 WILDER Hokkaido
- 107 Wildbratwürste
- 108 Das Bentheimer Landschwein
vom „Oldamer Hof“
- 111 Reh-Chili
- 112 Hechtnockerln im Bett mit
Zitronen-Dill-Soße
- 114 Hubertusmesse
- 117 Blütenbutter und
selbstgemachtes „Maggi“
- 119 Deftiger Herbstsalat
- 121 Waldbeerendreiklang vom
Milchhof Irrgang
- 122 Mürbe Wildkräuter-Gebäckherzen
- 123 Blütenkekse
- 124 Quittenlikör
- 126 Lavendelcreme und Pappardelle
- 127 Die Jungjägerbeauftragten der
Jägerkameradschaft Cham e.V.
Kerstin Wagner und Florian Hagn

WINTER

- 131 Gebackene Rehleber mit Zwiebeln
und Gemüse – Gastrezept von
Herrn Gerhard Luckner
- 132 Suppe vom Fasan, Rebhuhn oder
Haushuhn
- 134 Orientalische Wildschulter
- 137 Rehragout – der Klassiker
- 138 Ein Morgenansitz im Winter
- 140 Leonhard Hofstetter Pelz & Design
GmbH & Co. KG
- 142 Besinnliches Winterwildschwein
- 145 Kleines Jägerrecht „WILDE Leite“ –
von Tobias Philemon Edel
- 146 Thai-Curry vom Fasan
- 149 Zoiglkarpfen mit
Zitronen-Kerbel-Creme
- 151 Ein Winteransitz
- 152 Die Galloways vom Gänsberg
von Sarah Baumgartner
- 155 Saffiger Wildrücken im
WILDEN Kräutermantel
- 157 Wildsalat
- 159 Weihnachtskuchen
- 161 Faltenbrot
- 163 Besoffene Zwetschgen und
Minze trifft Schokolade
- 165 Pechsalbe
- 166 Impressum und Ausblick
- 167 Gedicht von Klaus Lehner

ALLES FLIESST – PANTA RHEI

Heraklit

WERDEN

WACHSEN

LERNEN

REIFEN

VERGEHEN

WEITERLEBEN

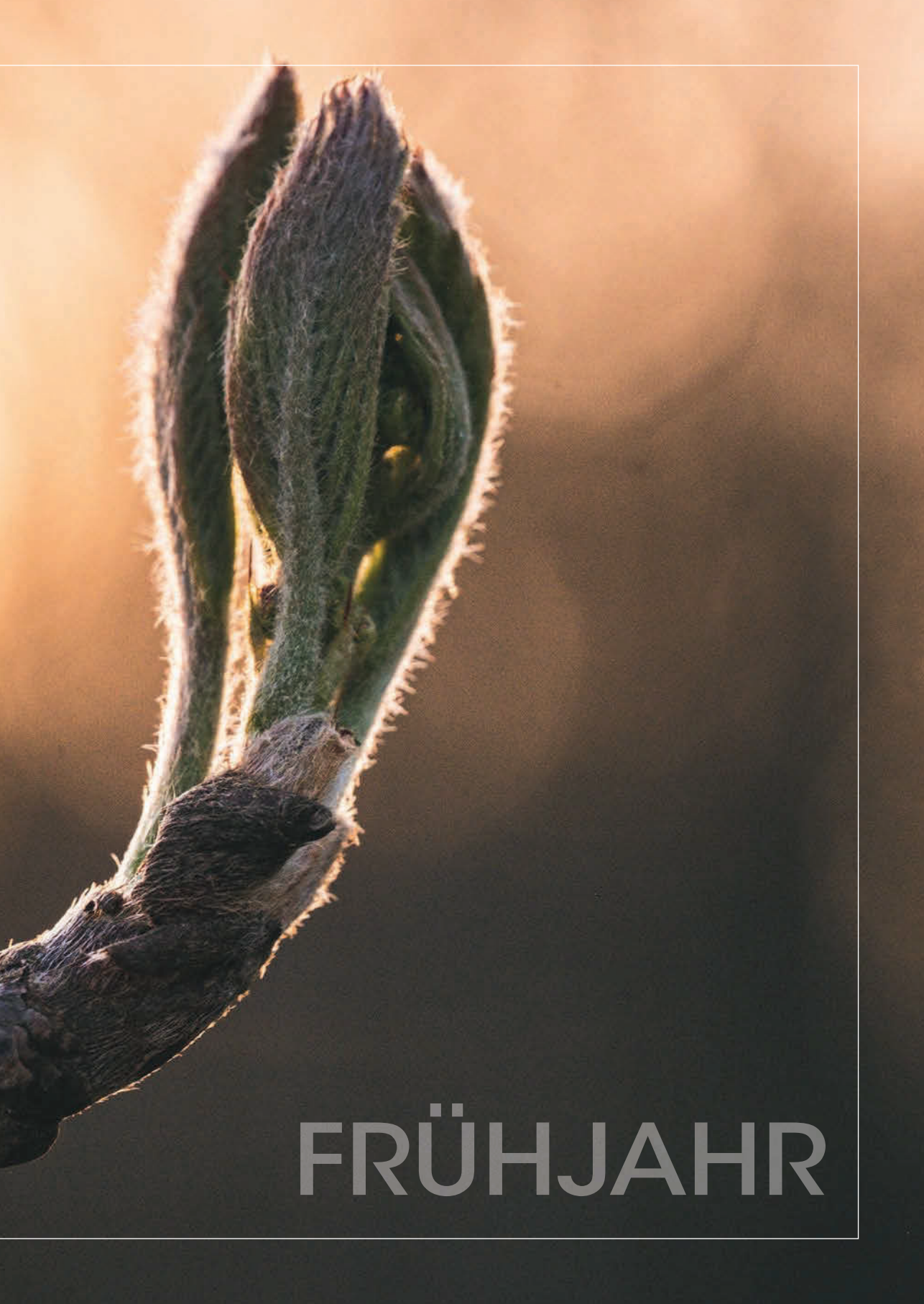
SO ERSCHLIESST SICH FÜR UNS DER BEGRIFF

EWIGKEIT

UND MIT IHR DER SINN UNSERES LEBENS,

DENN NICHTS DAUERT EWIG UND ALLES HAT SEINE ZEIT.

ES GILT SIE NUR ZU NUTZEN UND SEINEN BEITRAG ZU LEISTEN.



FRÜHJAHR

STAATSMINISTERIN MICHAELA KANIBER



Liebe Jägerinnen und Jäger, liebe Kochbegeisterte,

die hohe Qualität von Wildgerichten sowie das damit verbundene Geschmackserlebnis kennen Jägerinnen und Jäger sowie deren Familien und Freunde. Gerichte vom heimischen Wild sind daher eine willkommene und genussvolle Abwechslung auf den häuslichen Speisekarten in den Jägerfamilien. Gerade heute interessieren sich immer mehr Menschen für die Herkunft tierischer Erzeugnisse. Unsere heimischen Wildtiere leben in ihrer natürlichen Umgebung. Sie liefern Wildbret höchster Qualität aus der Region. Wildprodukte sind daher in Bezug auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohlaspekte nicht zu übertreffen. Mein Dank gilt der Gruppe der Jungen Jäger im Landkreis Cham, die mit diesem Kochbuch für die moderne Wildküche werben und sich dafür einsetzen, dass mehr Bürgerinnen und Bürger die Vielfalt heimischer Wildprodukte kennenlernen. Dieses Buch interpretiert Wildbret in Form frischer Rezeptideen neu. Die Rezepte im Buch senden eine klare Botschaft: Wir haben Lust auf mehr Wild auf unseren Tellern!

QUICHE MIT REHBRATWÜRSTEL



∨
Für eine Auflauf- oder Keramikform mit Ø 27–30 cm
∧

ZUTATEN TEIG:

**250 g Weizenmehl
Type 550**

50 ml Olivenöl

100 ml kaltes Wasser

2 g Salz

**Butter zum Einfetten
der Form**

**200 g getrocknete
Hülsenfrüchte, z. B.
Linsen/ Kichererbsen**

1 Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und den Teig mit den Händen kneten, bis er zähelastisch ist und leicht speckig glänzt.

2 Teig abdecken und 1 Std. kaltstellen. Eine Quicheform aus Keramik oder eine Metallbackform mit herausnehmbarem Boden einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. In den Backofen bei 190° C geben.

3 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz etwas größer ausrollen als die Form ist.

FÜR DAS „BLIND“ BACKEN:

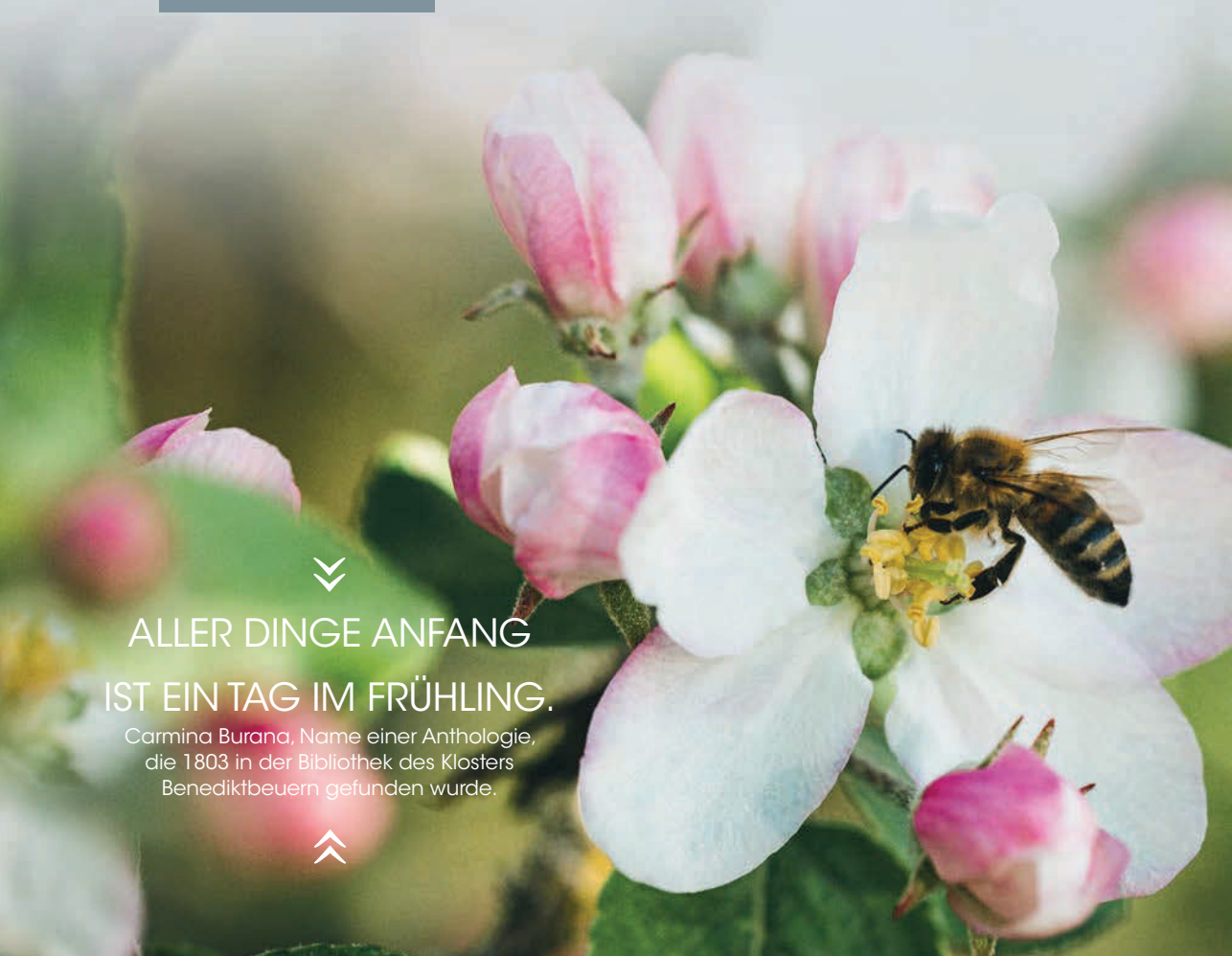
Den Teig mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten oder Kirschkernen auffüllen, durch das Gewicht der Kerne bleibt der Boden schön flach. Das Backpapier dient nur dazu, dass man danach die Hülsenfrüchte nicht mühselig aus dem Teig pulen muss.

Dabei darauf achten, dass der Teig an allen Stellen gleich dick ist, da er sonst unterschiedlich gebacken wird. Teig in die Form legen und mit den Fingern gleichmäßig flachdrücken, den Rand andrücken. Überstehende Ränder mit einem Messer abschneiden und ggf. an dünnen oder fehlenden Teigstellen ansetzen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen (verhindert Lufteinschlüsse und Luftblasen). Den Teig auf der unteren Schiene bei 190° C Ober- und Unterhitze 10 Minuten „blind“ (siehe Anleitung) backen, danach noch mal 5 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen.



ALLER DINGE ANFANG
IST EIN TAG IM FRÜHLING.

Carmina Burana, Name einer Anthologie,
die 1803 in der Bibliothek des Klosters
Benediktbeuern gefunden wurde.



ZUTATEN FÜLLE:

500 g Porree roh, gewaschen, geputzt, fein geschnitten

2-3 rohe Rehbratwürstel

3 Eier

150 g Crème fraîche

150 g Magerquark

100 ml süße Sahne

100 g Bergkäse

6 g Salz

2 g Rosmarin

Pfeffer, Muskatnuss

1 EL Mondamin

FÜLLE

1 Den ganz dunklen und festen Anteil vom Lauch abschneiden und für Suppenbrühe aufheben. Den Lauch der Länge nach bis zur Mitte einschneiden und unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen.

2 Lauch in feine Halbringe schneiden. Anschließend in einen Locheinsatz geben und 4-5 Minuten dämpfen (beim Blanchieren wird der Lauch zu nass und verliert auch einen Teil seines Geschmacks), auskühlen lassen.

3 Dann zieht man die Haut von den Bratwürsteln und schneidet diese in ca. 3 cm dicke Stücke.

4 Eier, Crème fraîche, Quark und Sahne mischen und mit dem Rührgerät cremig rühren. Frisch gezupften und zerkleinerten Rosmarin, den geriebenen Bergkäse, restliches Salz, etwas Muskat und Pfeffer in einer großen Schüssel locker vermengen. Danach den Käse und den blanchierten Lauch zugeben und alles gründlich vermengen.

5 Den Esslöffel Mondamin auf dem bereits vorgebackenen, leicht abgekühlten Quiche-Boden verteilen und glattstreichen. Damit hemmt man das Durchweichen des Bodens durch die Feuchtigkeit der Fülle.

6 Die Masse nun auf dem vorgebackenen Quiche-Teig gleichmäßig verteilen. Die Würstchenstücke in die befüllte Quiche stecken.

7 Auf der untersten Schiene im Ofen 10 Minuten anbacken. Jetzt den Ofen auf 190° C Umluft stellen und die Quiche in die Mitte des Ofens schieben, und weitere 20 Minuten backen. 30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen. In dieser Zeit fällt die fluffige Käsemasse wieder etwas in sich zusammen und wird schnittfest. Die Quiche kann kalt oder warm serviert werden, als Snack, als kleine Vorspeise.



Andrea Süß
 2. Vorsitzende der
 Jägerkameradschaft
 Cham e. V.

Zeuberwardröte

Die FREIHEIT, die LIEBE zur Natur mit ihrer Tier- und Pflanzenwelt, die Menschen und die Jagd sind meine Leidenschaften. Dafür brenne ich. Zusammen mit den „Jungen Jägern“ ehrenamtlich für unser gemeinsames Herzensthema, die Jagd, etwas zu bewegen, ist unser Ziel. Wenn ich an die Zeit des Schreibens dieses Kochbuchs zurückdenke, steigt der Duff von köstlichem Essen in meine Nase. Ich denke an fröhliche Menschen, die sich mit ihren so unterschiedlichen Fähigkeiten gegenseitig unterstützen. Ein Lächeln huscht über mein Gesicht, wenn ich an die vielen Fototermine, Besprechungen und die gemeinsamen Kochtermine zusammen mit den „Jungen Jägern“ zurückdenke.

Eine unglaubliche und wunderbare Zeit! Ich danke den „Jungen Jägern“ für das Vertrauen in mich, dass ich die gesammelten Werke unserer Gruppe in diesem Kochbuch zusammenfassen und den Leserinnen und Lesern einen Einblick in „UNSERE WELT“ geben durfte.



SÜPPCHEN VOM LÖWENZAHN



⇩
Bitterstoffe für das Wohlbefinden
⇧

ZUTATEN:

2 rote Zwiebeln
2 EL Distelöl
1 EL Dinkelmehl
250 ml Gemüsebrühe
150 g junge Löwenzahnblätter
½ Tasse Weißwein
1 EL Honig
etwas Sahne
Kräutersalz

1 Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Distelöl anrösten. Nun das Mehl darübergeben und gut umrühren. Dann die Brühe nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen darunterühren. Alles zum Kochen bringen.

2 Die gewaschenen Löwenzahnblätter grob zerkleinern und zusammen mit dem Weißwein in die kochende Suppe geben. Einige Minuten mitkochen. Nun püriert man die Suppe und lässt sie noch einmal aufkochen. Mit Honig, Sahne, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.



GLÜCKLICH IST, WER
DAS, WAS ER LIEBT,
AUCH WAGT MIT MUT
ZU BESCHÜTZEN.

OVID
römischer Dichter



GEGRILLTER REHRÜCKEN VOM MAIBOCK



⇩
Einfach zart
⇧

ZUTATEN:

Rehrücken, ausgelöst

2 EL Currypulver

2 TL Oregano

½ TL Rosmarin

½ TL Garam Masala

½ TL gem. Pfeffer

Öl, Salz

Rehfleisch ist fettarm, dafür aber reich an B-Vitaminen und Eiweißen. Außerdem enthält es wichtige Spurenelemente wie Eisen, Selen, Zink und ist leicht verdaulich. Ihr bekommt es frisch von eurem Jäger. Es behält seinen wunderbaren Geschmack aber auch, wenn es eingefroren war.

- 1** Die Gewürze gut miteinander vermischen.
- 2** Den Rehrücken, falls noch nicht geschehen, parieren (Sehnen und Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen), mit gutem Öl einreiben.
- 3** Die Gewürzmischung über dem Rehrücken verteilen und leicht andrücken.
- 4** Auf den Grill bei mittlerer Hitze geben und ca. 20 Minuten grillen.
- 5** Ein paar Minuten ruhen lassen, aufschneiden und Salz darübergeben.
- 6** Mit einem Grillthermometer weiß man genau, wann der Rücken perfekt ist. Je nach Alter des Rehs kann die Garzeit etwas unterschiedlich sein.

Bei einer Kerntemperatur von 55 bis 59° C ist das Fleisch rosa. Ab 60° C Kerntemperatur ist es voll durchgegart. Rehfleisch ist dezent im Geschmack. Es überzeugt durch ein großartiges Aroma, insbesondere wenn es am Grill zubereitet wurde.



Wir mögen's WILD in Wald und Flur – und WILD auf unseren Tellern! Wir sind WILD auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität, Tierwohl und die Natur.

In diesem Kochbuch findet ihr alles rund ums Thema WILD: Hintergrundinfos, Basiswissen und unsere feinsten Rezepte. Auch wenn wir den Schwerpunkt auf unser WILD legen, spannen wir den Bogen von der Suppe über das Hauptgericht, bereichert um tolle Beilagen, bis hin zur süßen Sünde und zu Exkursen über essbare sowie heilende Schätze der uns umgebenden Natur.

Heimat
battenberg
giettel verlag

SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Giettel Verlag GmbH



24,90 € [D]