



Wald für mehr. Genuss



SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE  
LANDESFORSTEN

Memellandstraße 15

24537 Neumünster

T \_+49 (0)4321/5592-0

F \_+49 (0)4321/5592-190

Wild gekocht – für Gourmets genau das Richtige.

[www.forst-sh.de](http://www.forst-sh.de)

## Wildfilets unter Haselnusshaube

Zutaten für vier Portionen

- 4 Filets à 200 g aus Reh- oder Damwildrücken
- 3 El Butterschmalz
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Die gewürzten Filets in erhitztem Butterschmalz von beiden Seiten in der Pfanne scharf anbraten und in einer öfenfesten Form im Backofen bei 130 Grad 12 – 15 Minuten ruhen lassen. Aus Haselnüssen, Butter, Ei und Salz eine Masse mischen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit der Masse bedecken und bei 200 Grad wenige Minuten fertig gratinieren. Zu den leckeren Filets passen eine fruchtige Soße, Kaiserschoten und ein Süßkartoffelpüree. Die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten wünschen Guten Appetit!





Wald für mehr. Genuss



SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE  
LANDESFORSTEN

Memellandstraße 15

24537 Neumünster

T \_+49 (0)4321/5592-0

F \_+49 (0)4321/5592-190

Wild gekocht – für Gourmets genau das Richtige.

[www.forst-sh.de](http://www.forst-sh.de)

## Würziges Wildgulasch

Zutaten für vier Portionen

500 g Fleisch vom Dam-  
oder Rotwild aus der Keule

3 El Butterschmalz

4 große Zwiebeln

2 Paprika

2 Karotten

1/2 Knolle Sellerie

1 l Wasser

1 Prise Zucker

Salz

Pfeffer

Paprika

Korianderkörner

Wacholderbeeren



Das Fleisch häuten, waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Fett im Topf erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln und das gesalzene und  
gepfefferte Fleisch 10 Minuten kräftig anbraten. Das übrige Gemüse schälen, würfeln  
und dazugeben. Kräuter und Gewürze beigeben und das Ganze mit dem Wasser  
ablöschen. Auf kleiner Flamme etwa 40 Minuten köcheln lassen, dann andicken.

Zu dem Wildgulasch passen frisches Brot, Selleriepüree oder Spätzle.

Die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten wünschen Guten Appetit!



Wald für mehr. Genuss



SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE  
LANDESFORSTEN

Memellandstraße 15

24537 Neumünster

T +49 (0)4321/5592-0

F +49 (0)4321/5592-190

Wild gekocht – für Gourmets genau das Richtige.

[www.forst-sh.de](http://www.forst-sh.de)

## Wildes Kräuter-Hacksteak

Zutaten für vier Portionen

1 kg Wildfleisch (Wildschwein-  
keule oder Wildabschnitte)

250 g durchwachsener Speck

2 Karotten

1 Gemüsezwiebel

1/2 Sellerieknothe

Salz

Pfeffer

2 El Dijonsenf

2 El Ketchup

2 Tl Sahnemeerrettich

Kräuter der Saison

5 Eier

4 – 5 alte Brötchen

3 El Butterschmalz

Das Fleisch durch den Wolf drehen. Speck würfeln, Karotten, Gemüsezwiebel und Sellerie putzen und würfeln und die Kräuter fein hacken. Alles in einer Schüssel mit den eingeweichten Brötchen (oder Semmelmehl) und den Eiern mischen. Den Teig mit Salz und Pfeffer, Dijonsenf, Ketchup und Meerrettich abschmecken. Hackteig formen, in einer Pfanne mit heißem Fett kurz anbraten und in einer feuerfesten Form im Backofen bei 130 Grad 20 Minuten fertig garen. Dazu passen Kürbischutney, Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat. Die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten wünschen Guten Appetit!





Wald für mehr. Genuss



SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE  
LANDESFORSTEN

Memellandstraße 15

24537 Neumünster

T \_+49 (0)4321/5592-0

F \_+49 (0)4321/5592-190

Wild gekocht – für Gourmets genau das Richtige.

[www.forst-sh.de](http://www.forst-sh.de)

## Gefüllte Wildroulade

Zutaten für vier Portionen

- 4 Scheiben à 200 g aus der Oberschale (Hirschkeule oder anderes Wild)
- 3 El Butterschmalz
- 12 Stangen grüner Spargel
- 10 Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter

Das Wildfleisch waschen, trockentupfen und von der Innenseite mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel blanchieren, in das Wildfleisch wickeln und mit Hölzchen fixieren. Das Ganze vorsichtig in Butterschmalz in der Pfanne anbraten. Dann die Rouladen in einer ofenfesten Form im Backofen bei 150 Grad 15 – 18 Minuten fertig garen. Zu der grün gefüllten Wildroulade passt ein Risotto mit weißem Spargel. Die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten wünschen Guten Appetit!





Wald für mehr. Genuss



SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE  
LANDESFORSTEN

Memellandstraße 15

24537 Neumünster

T +49 (0)4321/5592-0

F +49 (0)4321/5592-190

Wild gekocht – für Gourmets genau das Richtige.

[www.forst-sh.de](http://www.forst-sh.de)

## Sommerlicher Wildsalat

Zutaten für vier Portionen

300 g Wild (Reh- oder  
Damwildfleisch aus Rücken  
oder Oberschale)

3 El Butterschmalz

Salz

Pfeffer

1/2 Glas Apfelsaft

4 El Olivenöl

4 El Balsamicoessig

3 El Senf

Prise Zucker

Blattsalate der Saison

50 g gehackte Wallnüsse

1 gewürfelte Paprika



Das Wildfleisch waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz in der Pfanne gar braten. Das Fleisch herausnehmen und den Bratensatz mit dem Apfelsaft ablöschen. Den Sud bei kleiner Flamme etwas einreduzieren lassen und mit Öl und Essig, Senf und Zucker abschmecken. Das Fleisch mit Blattsalaten der Saison auf dem Teller anrichten, mit der Salatsoße übergießen und den Nüssen oder den Paprikawürfeln bestreuen. Dazu passen Schafskäse und Ciabattabrot. Die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten wünschen Guten Appetit!



Wald für mehr. Genuss



SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE  
LANDESFORSTEN

Memellandstraße 15

24537 Neumünster

T +49 (0)4321/5592-0

F +49 (0)4321/5592-190

Wild gekocht – für Gourmets genau das Richtige.

[www.forst-sh.de](http://www.forst-sh.de)

## Bunte Wildschweinspieße vom Grill

Zutaten für vier Portionen

Wildschweinnacken

(1 kg mit Knochen)

Je eine gelbe, rote und  
grüne Paprika

1 Zucchini

1 Bund Strauchtomaten

1 Gemüsezwiebel

Gewürze

Den Nacken entbeinen, waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Je nach Geschmack und Jahreszeit zwei bis drei Stunden in Olivenöl, Kräutern und Gewürzen marinieren oder nur salzen und pfeffern. Gemüse waschen und putzen und in nicht zu grobe Stücke schneiden. Fleisch und Gemüse in bunter Reihenfolge auf Metallspieße ziehen. Bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden auf dem Grill garen. Dazu passt Baguettbrot, ein grüner Salat und eine feurige Salsasauce.  
Die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten wünschen Guten Appetit!

