



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

_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 ofenfesten 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

_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

_Wildes Kräuter-Hacksteak

_Zutaten für vier Portionen

_1 kg Wildfleisch (Wildschwein-
keule oder Wildabschnitte)

_250 g durchwachsener Speck

_2 Karotten

_1 Gemüsezwiebel

_1/2 Sellerieknolle

_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

_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

_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 Walnüsse

_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 eindreuzieren 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

_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 Baguettebrot, ein grüner Salat und eine feurige Salsasauce.

Die Schleswig-Holsteinischen Landesforsten wünschen Guten Appetit!

