

## Gewürzmischung

Es ist mühsam, zum Würzen, besonders mit öligen Händen, eine Vielzahl von Streudosen und Gewürzgläschen zu öffnen. Darum machen wir uns eine Gewürzmischung:

Wir brauchen einen Mörser oder Mixer mit Messer. Zu einigen Esslöffeln Aromat geben wir verschiedene getrocknete Gewürze wie Majoran, Thymian, Petersilie, Rosmarin, etwas Dill, fein gebrochener schwarzer Pfeffer, Bohnenkraut, etwas Estragon, Basilikum, Herbes de Provence, etwas Paprika und Curry, getrocknete Zwiebel, Oregano. All diese Gewürze werden im Mörser oder Mixer zerkleinert und mit 1 – 3 Beutel Aromat ergänzt und in Streudosen abgefüllt. Diese Mischung wird für einige Zeit reichen. Die nächste Mischung wird mit Sicherheit wieder einen anderen Geschmack zeigen. Auf jeden Fall wird die Freude an den Gewürzen gesteigert.

## Gewürzöl

Zum Bepinseln von Grillfleisch während des Grillierens eignet sich gut folgendes Gewürzöl:

2 dl Erdnussöl  
Schwarzer, gebrochener Pfeffer  
Gewürzmischung, wie zuvor beschrieben  
Dijonsenf  
Einige Tropfen Worcestersauce  
Einige Tropfen Essig



## Wildbret ist viel einfacher zuzubereiten als Sie glauben!



Mit dem zunehmenden Bewusstsein der Verbraucher für eine gesunde Ernährung gewinnt das Wildbret immer mehr Bedeutung auf dem gesunden Speiseplan.

**Wildfleisch** ist extrem fettarm, es ist feinfaserig mit fester Struktur, es hat einen hohen Eiweissgehalt und es ist tiefgekühlt lange haltbar.

Wir bieten das Reh- und Wildschweinfleisch küchenfertig zerlegt und vakuumiert an. Wildfleisch kann so problemlos bis zu einem Jahr tiefgekühlt gelagert werden. Das Wildfleisch ist so portioniert (jeweils für 2 oder 4 Personen je nach Wunsch), dass sie dieses personengerecht auftauen und zubereiten können.

Wir garantieren, dass nur einwandfreies Wild in den Verkauf gelangt.

Sie können bei uns während der Jagdsaison und auf Vorbestellung, frisches Wildbret aus einheimischer Jagd beziehen:

Dominik Kägi  
Hintere Dorfstrasse 23  
4322 Mumpf  
062 873 43 22  
Dominik.kaegi@bluewin.ch

oder

Stefan Güntert  
Vordermattweg 1  
4322 Mumpf  
062 873 32 74  
Stefan.guentert@bluewin.ch

Jagd-, Natur- und Wildschutzverein Mumpf



## **Wildbret eignet sich für eine Vielzahl von Gourmetüberrassungen:**

Als Vorspeise sind Pastetli äusserst beliebt. Als Füllung bietet sich kalt und klein aufgeschnittener Wildbraten an, in Verbindung mit einer Cognac-Sauce, die sich z.B. mit geschlagenem Rahm verfeinern lässt. Als kleine Beilage servieren Sie feine Erbsli oder ein Gemüsebouquet.

**Hals- und Rippenfleisch**, mit oder ohne Knochen, ergibt hervorragenden Pfeffer. Zudem kann es auch verwendet werden für feine Pasteten oder eine Wildsuppe.

Die **Schulter** (Laffe oder Blätter) ergibt einen saftigen Braten, der kalt aufgeschnitten auch auf dem Hors d'oeuvre-Teller Begeisterung auslöst.

Die **Keulen** sind als Ganzes gebraten ein Festessen für eine etwas grössere Tischrunde. In kleinem Kreis eignen sich die einzelnen Muskelpakete (Spälten, Nüssli, Bäggli, falsches Filet, etc.) hervorragend für zartes, rosa-gebratenes Fleisch, z.B. mit Früchten, Spätzli und Cognac-Sauce.

Mit dem Fleisch der Keule kann man die Gäste auch mit einem exzellenten „Stroganoff“ oder „Fondue Bourguignonne“ erfreuen.

Auf das Spicken des **Rückens** kann gar verzichtet werden, wenn er vom Knochen gelöst, mariniert und in die Kochbutter sachte gebraten wird, bis auf der Oberseite Saft austritt. Dann ist das Fleisch innen schön rosa, zart und saftig.

Immer fällt beim Zerlegen auch **Geschnetzeltes** an, das zusammen mit einer knusprigen Rösti und vielleicht Eierschwämmli bei Ihren Gästen allemal Bewunderung für Ihre Kochkünste auslösen wird.

## **TIPS**

### **Zerlegen und Einfrieren von Wild**

Das Wild kann in der Decke kühl 3 – 5 Tage gelagert werden. Wenn es aus der Decke geschlagen ist, soll es bald zerlegt (zerwirkt) werden. Die beiden Keulen sauber in die einzelnen Muskelpakete zerlegen. Das übrige Fleisch gibt Plätzli, Geschnetzeltes und Pfefferstücke, wovon die schöneren Teile für Ragout ausgeschieden werden können.

Obwohl ein garnierter Rehrücken auf dem Korb (Knochengerüst) schön aussieht, bietet Präparieren und Servieren ohne Knochen viele Vorteile. Darum lösen wir das Fleisch sorgfältig vom Knochen, enthäuten und würzen es. Weiter geht es nach Rezepten...

Das Einfrieren soll möglichst schockartig erfolgen. Die Beutel sollen nach dem Entzug der Luft zugeschweisst werden. Das Auftauen soll langsam (z.B. im Kühlschrank) erfolgen, damit möglichst wenig Saft austritt. Das Schneiden der Schnitzel und das Enthäuten des Wildbretes sollen aus dem gleichen Grunde erst nach dem Auftauen erfolgen.

Die einzelnen Pakete sollen mit gut klebenden Etiketten versehen sein, das man die gefrorenen Fleischstücke nur noch schwer unterscheiden kann. Ebenfalls zweckmässig ist, wenn das Gewicht angeschrieben wird.

Die Gefriertemperatur soll nach Möglichkeit tiefer sein als -18°C. Die Lagerfähigkeit dieses fettfreien Fleisches beträgt mindestens 12 Monate.