


Flyer mit interessanten Rezepten für Wildfleisch:



Teilstücke



- 1 Der Rücken mit der Lende im Ganzen ist geeignet für einen festlichen Braten, aber auch ausgelegt ein butterzartes Bratenstück oder Kurzbratenstück.
- 2 Die Kaule besteht aus folgenden Teilstücken: Oberschale, Unterschale, Nuss (für Braten), Hüftstück (für Braten oder Geschnetzeltes), Hesse (Beinspitze) für Rollbraten oder Gulasch.
- 3 Die Schulter ergibt ein gutes Bratenstück, geeignet auch für Geschnetzeltes. Die Vorderbeinspitze kann als Rollbraten oder als Gulasch verwendet werden.
- 4 Der Hals (Nacken und Kanne) ist ausgelegt auch ein gutes Bratenstück oder bestes Gulaschfleisch.
- 5 Brust und Dämmung sind ausgelegt hervorragend zu verwenden für einen gefüllten Rollbraten oder eine wohlschmeckende Suppe.

Bratempfehlung:

Jedes Teilstück vor dem Braten rundum mit gutem Öl einreiben
 – auch Gulasch. Mit niedrigen Temperaturen garen und vor dem Anschneiden 1/4 Stunde ruhen lassen.

Die Kerntemperatur soll je nach Fleischteil 45°-80°C betragen.

Wir empfehlen, die Kerntemperatur mit einem Brat-Thermometer zu kontrollieren.

Günstige Garmethoden:

- Garen im Metallbräter – besonders günstig mit partischem Tropfenrost im Deckel.
- Garen in Alu- oder Bratfolie.
- Garen in einem modernen Schnellkochtopf.

Durch sein spezifisch feines Aroma passt das Damwild-Fleisch zu vielerlei Beilagen.

Übrigens finden Sie 4 Rezept-Vorschläge, die wir Ihnen empfehlen können!

Guten Appetit!

Ihr Lieferant:

Frisches deutsches Wild-Fleisch stammt aus artgerechten, kontrollierten, landwirtschaftlichen Gehegehaltungen. Das Wild wird großjährig ausschließlich auf Grünland gehalten. Lediglich im Winter werden sie mit Heu, Getreide und Rüben beigefüttert.


Folgende 3 Punkte sprechen für die Qualität:

- Angeboten werden nur jüngere als Frischfleisch. Deshalb lässt es sich ohne großen Aufwand auf vielseitige Art zubereiten.
- Deutsches Wild-Fleisch unterliegt dem Hygienerecht.
- Die Fleischgewinnung erfolgt nach den strengen Maßstäben des Gesetzes für Fleischhygiene.

Wild-Fleisch ist von edlem Geschmack, kernfaserig, zart, fettarm und besonders eiweißreich. Deshalb kann es auch vorzüglich als Diät- und Schlankheitskost eingesetzt werden.

Nährwertgehalt:

Eiweiß = 23 %
 Fett = ca. 2 % im Fleisch
 Natrium = 70 mg/kg
 Kalium = 360 mg/kg
 Eisen = 2,9 mg/kg
 Vitamin B2 = 0,2 mg/kg
 kcal = 110-120
 kJ = 460-500



Leckere

WILD
FL...

EIN LECH...

aus deut...

Landwirt...

Betrieb

Herausgeber:
 Bundesverband für
 Wildhaltung e.V.,
 10117 Berlin, Clara...

Abdruck und Verwal...

mit Genehmigung des

Den Flyer mit interessanten Rezepten und Anleitungen zur Zubereitung von Wildfleisch können Sie bei dem für Sie zuständigen Landesverband beziehen:

[≥ Zu den Landesverbänden](#)