

Wildes Wursten

Rezepte, Tipps und Zubehör





Hier geht es um die Wurst

Wilde Spezialitäten aus eigener Herstellung

Von der Erlegung bis zum hochwertigen Lebensmittel: Jäger haben eine besondere Verantwortung. Fleischhygiene ist ein wichtiger Baustein jagdlichen Handelns. Die Jagd benötigt keine weitere Werbung, denn mit Liebe verarbeitetes, regionales Wildbret spricht für sich!

Auf jedem Grillfest oder jeder Gartenparty wird Selbstgemachtes oftmals mit einem Staunen begrüßt. Beim gemeinsamen Genuss dann über Herkunft und Herstellung der wilden Wurst zu berichten schafft ein Bewusstsein für die Jagd und das Lebensmittel Wild.

Die eigene Wildbratwurst herstellen? Das geht einfacher, als manche denken. Auch in der kleinen Küche und ohne professionelles Equipment lässt sich Wildbret veredeln und verarbeiten. Wir zeigen in dieser Broschüre einige Klassiker sowie spezielle Kreationen aus der Wildküche – selbst erprobt und für köstlich befunden.

Und das Beste: Wir wissen, was drin ist! Frisches Wildbret, ausgewählte Gewürze und liebevolle Handarbeit garantieren einen besonderen Genuss.



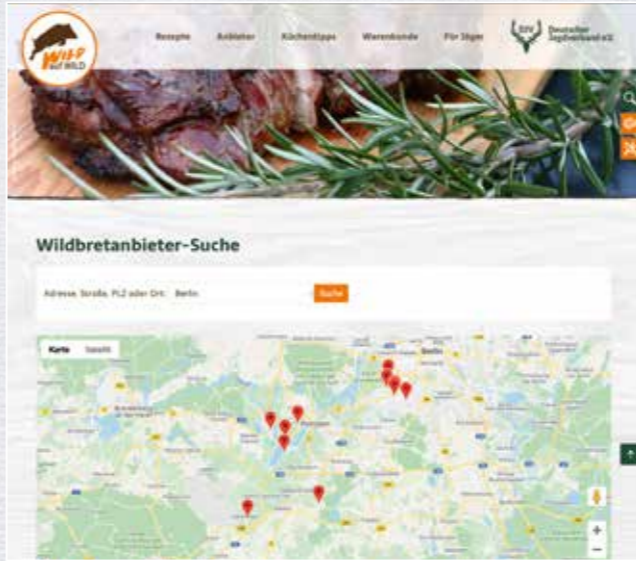
Modern, regional, saisonal

Wildbret eignet sich hervorragend für eine zeitgemäße Ernährung

Die Herkunft tierischer Nahrungsmittel ist Menschen wichtig. Entsprechend steigt auch die Nachfrage nach heimischem Wildbret. Dieses jedermann zugänglich machen – das ist unsere Motivation für die Initiative „Wild auf Wild“. Wildbret steht herkömmlichem Fleisch in nichts nach. Im Gegenteil: Es ist reich an Vitaminen und Nährstoffen. Wer sich bewusst für den Konsum von Wildbret entscheidet, schont Ressourcen – ohne auf den Konsum von Fleisch verzichten zu müssen.

Rund ums Wildbret

Auf www.wild-auf-wild.de haben wir ein breites Angebot an Wildbret-Rezepten sowie nützliche Tipps rund um Zerwirken, Lagern und Hygiene von Wildbret. Mehr als 400 Rezepte bieten für jeden Anlass und Geschmack das passende Gericht. Zudem gibt es praxisnahe Lehrmittel zum Herunterladen.



Wild in deiner Nähe?

Du bist auf der Suche nach Wild aus deiner Region? Dann ist „Wild auf Wild“ genau die richtige Adresse für dich. Mit wenigen Klicks bekommst du über die Postleitzahlensuche Jäger und Restaurants in deiner Region vorgeschlagen, die Wildbret verkaufen. Dafür musst du nichts weiter tun, als deine Postleitzahl ins Suchfeld der Startseite einzutippen. Bereits über 4.000 Wildbretanbieter haben sich registriert, und es werden täglich mehr.

Auf dem Laufenden bleiben

Auf unseren Kanälen bei YouTube, Facebook und Instagram gewähren wir regelmäßig Einblicke in die moderne Wildküche. Dort greifen wir aktuelle Themen rund ums Wildbret auf. Wir zeigen euch, was hinter den Kulissen von „Wild auf Wild“ passiert. Mittlerweile haben wir alleine auf YouTube mehr als 100 saisonale Rezeptvideos für euch eingestellt. Von Klassikern wie Rehkeule bis hin zur selbst gemachten Wildbratwurst ist alles dabei. In unseren vielfältigen „Wild auf Wild“-Broschüren geben wir Tipps zum Räuchern, zeigen beliebte Wild-Snacks für Kinder oder servieren festliche Wildbraten. Bleibt auf dem Laufenden und abonniert uns:



- www.instagram.com/WildaufWild.de
- www.facebook.com/Jagdverband.WildaufWild
- www.youtube.com/DeutscherJagdverband

Wildes Wursten

Grundausrüstung, Utensilien, Räumlichkeiten



O b Küche oder Wildkammer: Grundvoraussetzung für die Verarbeitung von Wildbret ist ein hygienisches Arbeitsumfeld.

Zur Grundausrüstung für das Wursten gehören:

- saubere Arbeitsumgebung
- Küchenwaage
- großes Schneidebrett aus lebensmittelechtem Kunststoff
- scharfes Ausbein- und Fleischmesser mit Kunststoffgriff
- Schüsseln
- Fleischwolf und Wursthüller
- Für das sehr feine Zerkleinern und Vermengen von Brät ist zudem ein sogenannter Kutter oder eine Küchenmaschine nebst Schlesinger oder Teigschaber unabdingbar.

Mit dem Kutter lässt sich Wildbret ganz einfach fein zerkleinern und vermengen.

Brühen und räuchern

Für Koch- und Brühwürste braucht es einen Kessel oder großen Kochtopf mit einem Fassungsvermögen von 20 l. Für Räucherwurst wie beispielsweise Wiener Würstchen ist eine Räuchermöglichkeit vonnöten. Infrage kommen selbst gebaute oder gekaufte Räucheröfen, -schränke oder -tonnen. Auch wichtig: Räucherthermometer sowie Räuchermehl oder -späne. Ein elektrischer Kaltrauchgenerator oder ein Sparbrand vereinfachen die Arbeit.



Von grob bis fein – zum Wolfen gibt es unterschiedlich große Lochscheiben.

Wildbratwurst mediterran

Bunt gefüllt mit geräuchertem Wildschinken

Zutaten: (für 5 kg)

- Naturdärme/Schweinedärme (Kaliber 28/30)

- 3 kg Wildschweinfleisch
- 1,5 kg Wildschweinspeck
- 500 g zerstoßenes Eis
- 250 g Wildschinken
- 200 g Blattspinat
- 400 g Käse (bspw. Tilsiter)
- 4 milde Peperoni

- Gewürzmischung (je kg Brät):

22 g Kochsalz, 2 g Knoblauch, 3 g schwarzer Pfeffer, 2 g Zucker, 1 g Majoran, 1 g Muskat



Spinat, Peperoni, herzhafter Käse und rauchiger Wildschinken bilden die Einlage.

Zubereitung

Wildbret in Würfel schneiden, Gewürzmischung abwiegen und vermengen. Schinken und Käse in feine Würfel schneiden, Peperoni entkernen und mit dem Spinat fein hacken. Nun im Kutter oder einer geeigneten Küchenmaschine das Wildfleisch zu einem feinen Brät verarbeiten. Von Beginn an die

Gewürzmischung sowie portionsweise das zerstoßene Eis dazugeben. Das Brät sollte beim Kuttern eine Temperatur von 12 °C nicht überschreiten. Zuletzt noch Käse, Schinken, Peperoni und Spinat unterheben (nicht kuttern, die Einlage soll ihre Form behalten). Die Därme wässern, mit dem Brät gleichmäßig befüllen und in gleichen Abständen (etwa 14 cm) eindrehen.



Nach dem Kuttern wird das Brät in Därme gefüllt und in gleichmäßigen Abständen abgedreht.

Bratwurst kann auch bunt – hier ist das Auge gern mit.

Nun in etwa 80 °C heißem Wasser für 30 Min. brühen. Dann kurz in kaltem Wasser abschrecken und anschließend aufhängen. Sobald die Wurst abgetrocknet ist, kann sie gegrillt oder vakuumiert werden.



Da in Bratwurst kein Nitritpökelsalz kommt, findet beim Brühen keine Umrötung statt.



Damwild-Chorizo

Als rot würzige Grillvariante

- Zutaten:** (für 5 kg)
- Naturdärme/Schweinedärme (Kaliber 40/42)
 - 4 kg mageres Wildfleisch vom Damwild
 - 1 kg Rückenspeck, idealerweise vom Wildschwein
 - Gewürzmischung (je kg Brät):
20 g Pimentón de la Vera,
18 g Meersalz,
2 g Knoblauchpulver



Das spanische Paprikapulver Pimentón de la Vera sorgt für Farbe und Geschmack.

Zubereitung

Rückenspeck in daumendicke Streifen schneiden und einfrieren. Den gefrorenen Rückenspeck mit der groben Scheibe (6 mm) wolfen. Das Wildfleisch würfeln und mit der feinen Scheibe (3 mm) wolfen. Salz und Gewürze hinzugeben und alles gründlich



Für die Grobeinlage wird Wildschweifett halb gefroren durch den Wolf gedreht.

miteinander vermengen. Nicht zu kräftig mengen, damit das Fett in kleinen Stücken erhalten bleibt. Das Brät in die Därme füllen und Würste von rund 10 cm Länge abdrehen. Die fertige Wurst etwa 2 h kühl abhängen lassen, dann kann sie vakuiert oder zubereitet werden.



Die spanische Paprikawurst ist einfach herzustellen und saulecker.

Wilde Tapas – unsere Chorizo mit selbst gemachter Rotwein-Balsamico-Reduktion.



Pökel- oder Speisesalz?

Salz ist nicht gleich Salz

Salz, vor allem Nitritpökelsalz, nimmt beim Wurst eine besondere Rolle ein. Es entzieht dem Fleisch Wasser und hemmt das Bakterienwachstum. Für die meisten Rezepte wird Nitritpökelsalz (kurz NPS) verwendet, welches mit Kalium- oder Natriumnitrit versetzt ist. NPS verbessert zum einen die Haltbarkeit und sorgt zum anderen für eine appetitliche Rotfärbung des Fleisches (Umrötung). Zu guter Letzt schützt es die Fette vor Oxidation und damit vor dem Ranzigwerden.

Merke: Zum Pökeln nimmt man ausschließlich Nitritpökelsalz.

Speisesalz

Natürlich muss nicht zwangsläufig in jede Wurst NPS. Heiß geräucherte und auf anderen Wegen gegarte Waren wie Wiener Würstchen können auch bedenkenlos mit Koch- oder Meersalz



Salz dient der Haltbarmachung und ist gleichzeitig Geschmacksträger.

hergestellt werden, da Keime bei ausreichender Erhitzung zuverlässig abgetötet werden. Ohne NPS findet jedoch keine Umrötung statt, die Wurst verfärbt sich grau.

Grundrezepturen

Eine Wildwurst setzt sich im Prinzip aus Muskelfleisch, Fett, Salz und Gewürzen zusammen. Daneben kommen je nach Rezept weitere Zutaten wie Kräuter, Käse oder Paprika hinzu. Typische Grundgewürze sind Pfeffer, Knoblauch und Muskat, aber auch Ingwer und Kümmel. Die Zusammenstellung der Zutaten obliegt dem persönlichen Geschmack. Alternativ kann auf bereits fertige Gewürzmischungen für die verschiedenen Wurstarten in gut sortierten Shops wie Hausschlachtebedarf.de zurückgegriffen werden.

Nitritpökelsalz ist ein spezielles Salz zur Konservierung von Fleisch- und Wurstwaren.



Reh-Cabanossi

Beliebter Snack für zwischendurch

Zutaten: (für 3 kg)

- Naturdärme/Schafsaitlinge (Kaliber 22/24)
- 1,5 kg Wildfleisch vom Reh
- 1,5 kg Wildschweinspeck
- 15 g Cabanossi-Gewürzmischung von Hausschlachtebedarf.de
- 18 g Nitritpökelsalz (je kg Brät)



Das gemischte Wildhack wird mit der fertigen Gewürzmischung vermengt.



Bevor die kleinen Rohwürste in den Rauch kommen, werden sie zum Trocknen aufgehängt.

Zubereitung

Wildbret und Speck würfeln und vermengen. Die Gewürzmischung abwiegen, darüber verteilen und durch die feine Lochscheibe (3 mm) wölfen; nun erneut gründlich vermengen. Das fein gewolfte Brät in einen Wurstfüller geben.

Wilde Cabanossi – ein hervorragender Partysnack in Kombination mit Weintrauben und Käse.



Im Räucherofen röten die Cabanossi um, wodurch ihre charakteristische Farbe entsteht.

Die Därme wässern, gleichmäßig befüllen und in kurzen Abständen (6 bis 7 cm) eindrehen. Cabanossi kurz trocknen lassen und für 8 h kalt räuchern. Nun bis zur gewünschten Festigkeit bei Zimmertemperatur aufhängen.



Wildschwein-Currywurst

Wilde Ausgabe eines Imbiss-Klassikers

Zutaten: (für 10 kg)

- Naturdärme/Schweinedärme (Kaliber 28/30)
- 6 kg mageres Wildbret
- 4 kg fettreiches Fleisch (idealerweise vom Wildschwein)
- 2 kg zerstoßenes Eis
- Gewürzmischung (je kg Brät): 20 g Nitritpökelsalz, 2 g Pfeffer, 3 g Zucker, 4 g Currypulver



Beim Kutteln sollte immer wieder die Temperatur des Bräts überprüft werden.

Zubereitung

Mageres und fettreiches Fleisch vermengen. Die Gewürze entsprechend des Fleischgewichts abwiegen, darüber verstreuen und durch die feine Lochscheibe (3 mm) des Fleischwolfs drehen. Anschließend in einem Kutter unter Zugabe von zerstoßenem Eis so lange zu einem feinen Brät verarbeiten, bis die Fleischtemperatur 12 °C erreicht.



Wildes Wursten – selbst erlegt und handgefertigt schmeckt es immer am besten.

Gelegentlich mit einem Kernfühler oder ähnlichen Thermometer die Temperatur ermitteln. Das feine Brät in einen Wurstfüller geben und in gewässerte Därme füllen. In gleichmäßigen Abständen eindrehen und in einem Räucherofen für etwa 1,5 h bei 70 °C heiß räuchern. Nun in einem Wasserbad so lange brühen, bis die Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Zuletzt aufhängen, trocknen und auskühlen lassen. Nun kann die wilde Currywurst vakuumiert und eingefroren oder direkt gegrillt werden.



Würzige Wild-Currywurst goldbraun geräuchert und gebrüht – einfach lecker.

Frisch vom Grill mit selbst gemachtem Ketchup und würzigem Currypulver – im Nu angerichtet.



Natur- oder Kunstdarm?

Welcher Darm für welche Wurst?

Für jede Wurst gibt es den passenden Darm. Er bestimmt den Umfang und hält sie in Form. Der Durchmesser wird als Kaliber bezeichnet. Zu unterscheiden sind die Angaben bei Natur- und Kunstdärmen. Da Naturdärme nie exakt gleich sind, bedeutet die Kaliberangabe 28/30: Der Darm hat einen Durchmesser von 28 bis 30 mm. Bei gefertigten Kunstdärmen steht die erste Zahl für den Durchmesser, die zweite für die Länge. Das Kaliber 60/40 bedeutet also: ein Durchmesser von 60 mm und eine Länge von 40 cm.

Geschmackssache

Naturdärme stammen meist von Rindern, Schweinen und Schafen. Am gängigsten sind sogenannte Saitlinge vom Schaf. Diese werden vorwiegend für Wiener Würstchen, kleinere Knabberwürste wie Cabanossi und andere schlanke Würste verwendet.



Schweinedarm eignet sich perfekt für Würste mit lockerer Füllung wie Brat- und Currywürste. Die deutlich dickeren Rinderkranzdärme wiederum sind prädestiniert für Mett- und Leberwürste.

Künstlich gefertigt

Kunstdärme gibt es in allen möglichen Größen und Variationen. Sie lassen sich einfach verarbeiten, sind reißfest und lange haltbar. Üblich sind beispielsweise Textil-, Schäl-, Hukki- und Sterildärme

Von dünn bis dick – für jede Wurst gibt es den passenden Naturdarm.

sowie geklebte Därme. Letztere nehmen eine besondere Stellung ein, da es sich hierbei um Naturdärme handelt, die industriell geklebt werden. Eine weitere Besonderheit sind Kunstdärme aus Kollagenfasern, auch Eiweiß-Saitlinge genannt. Sie sind rauch- und dampfdurchlässig und können problemlos mitverzehrt werden.



Kunstdärme für Roh- und Brühwürste können auch in kleineren Mengen online erworben werden, bspw. bei Hausschlachtebedarf.de

Naturdärme werden für gewöhnlich eingesalzen geliefert.



Hirsch-Leberwurst

Streichzarte Kochwurst aus regionalem Wildbret

Zutaten: (für 4,5 kg)

- Naturdärme/Rinderkranzdärme (z. B. Kaliber 40/43)
- 1,5 kg Leber vom Rotwild
- 1,5 kg Speck, idealerweise vom Wildschwein
- 1,5 kg Wildbret vom Rotwild
- 50 g Schnittlauch, frisch oder tiefgefroren
- 100 g Röstzwiebeln
- 20 g Meersalz pro kg Fleisch
- 18 g Gewürzmischung für Leberwurst von Hausschlachtebedarf.de



Robuste Rinderkranzdärme eignen sich hervorragend für Koch- und Rohwürste.

Zubereitung

Speck und Wildbret würfeln und in 75 °C heißem Wasser für etwa 15 bis 20 Min. brühen – das Fleisch darf nicht mehr roh sein. Die Leber ebenfalls würfeln, jedoch nicht brühen!

Das Fleisch abschöpfen und abtropfen lassen, mit der Leber mischen und direkt durch die feine Lochscheibe (3 mm) drehen. Gewürzmischung und Meersalz abwägen und untermischen. Damit die Masse sämig wird, zudem noch etwas Brühwasser zufügen, circa 0,5 bis 0,7 l. Die gesamte Masse gründlich vermengen. Gegebenenfalls weiteres Brühwasser untermischen. Rinderkranzdärme wässern, das Wasser mehrmals wechseln. Anschließend mit dem Brät gleichmäßig befüllen, eindrehen und direkt abbinden oder mit einem Clip verschließen. Nun die Leberwurst erneut in 75 °C heißem, leicht gesalzenem Wasser für 30 Min. ziehen lassen. Anschließend in eiskaltem Wasser kurz abschrecken. Die Wurst kann nun aufgehängt vollständig auskühlen und später verzehrt werden. Für den besonderen Pfiff unserer Variante: Die Leberwurst für etwa 8 h kalt räuchern.



Die Hirschleber wird roh gewolft und mit dem gebrühten Brät im Kutter vermischt.



Das Brät in Därme füllen – überschüssiges Brät in Einmachgläsern einkochen.

Eine dicke Scheibe Bauernbrot mit Wildleberwurst ergibt eine herrliche Mahlzeit.



Reh-Sülzwurst

Gepökeltes Wildbret im bunten Aspikbett

Zutaten: (für 3 kg)

- 1,5 kg Wildfleisch
- Budenheimer Sterildarm (Kaliber 90/50)
- 2 Paprika
- 10 Gewürzgurken
- 3 Zwiebeln
- Aspik-Gelatine von Hausschlachtebedarf.de (80 – 100 g auf 1 l Wasser)
- 1 Schuss Essig
- 1 l Gemüsebrühe

- Gewürzmischung:
1 EL Senfkörner,
5 g schwarzer Pfeffer,
3 g Knoblauchgranulat,
3 g gemahlener Kümmel

- für die Pökellake
(pro l 150 g Nitritpökelsalz),
Faustformel:
1 l Lake für 1 kg Fleisch

Zubereitung

Wildbret pökeln, dafür zunächst eine 13-prozentige Pökellake herstellen. Dazu Wasser aufkochen und auf 1 l Wasser 150 g Nitritpökelsalz mischen. Die Lake abkühlen lassen und mit einer Pökelspritze in das Fleisch spritzen, bis es gesättigt ist. Im Anschluss das gepökelte Wildbret vakuumieren und bei 80 °C für 30 Min. garen.



Unsere Einlage für die Sülze kommt wild, säuerlich und herzhaft daher.

Gemüse putzen und klein schneiden. Wildbret nach Ende der Garzeit abkühlen lassen und würfeln. Heiße Gemüsebrühe mit der Gewürzmischung und einem Schuss Essig abschmecken, Aspik nach Packungsanleitung dazugeben (Aspik vermindert das Aroma, sodass im Voraus etwas kräftiger gewürzt werden muss). Nun in die Sterildärme eine Mischung aus Fleisch und



Grundlage für die Sülze bildet das gepökelte und vorgebrühte Wildbret.

Gemüse geben, mit der Brühe aufgießen, straff abbinden und abkühlen lassen. Dabei immer wieder drehen, um eine gleichmäßige Verteilung des Inhalts zu gewährleisten. Nach etwa 30 Min. wird die Sülze allmählich fest, schnittfest ist sie jedoch erst nach 12 h Kühlzeit.



Nach dem Befüllen der Kunststoffdärme muss die Sülze auskühlen, um fest zu werden.

Heiß und kalt kombiniert: Zu der wilden Sülze passen Bratkartoffeln und ein frischer Salat.



Räuchern und brühen

Methoden, um Wurst haltbar zu machen



Nach dem Brühen werden die Würste in eiskaltem Wasser abgeschreckt.

Würste lassen sich nach der Art der Herstellung grob in drei Kategorien einteilen: Rohwürste, Brühwürste und Kochwürste. Bei Rohwürsten wird das Wildfleisch roh verarbeitet und anschließend an der Luft getrocknet und/oder kalt, warm oder heiß geräuchert. Das Kalträuchern erfolgt bei Temperaturen von 15 bis etwa 25 °C bei einer Luftfeuchtigkeit von 75 bis 80 %. Diese Methode dauert am längsten. Beim Warmräuchern liegt die Temperatur zwischen 30 bis 50 °C. Übliche Temperaturen fürs Heißräuchern sind 70 bis zu 120 °C.

Brühwürste

Brühwürste werden wie Rohwürste ebenfalls aus rohem Fleisch hergestellt. Der Unterschied ist, dass sie nach dem Füllen bei rund 80 °C gebrüht werden. Die Hitze macht die Wurst haltbar und schnittfest.

Klassische Vertreter sind zum Beispiel Fleischwurst und Wiener Würstchen. Letztere werden erst heiß geräuchert und dann gebrüht.

Kochwürste

Kochwürste bestehen teilweise oder ganz aus vorgekochtem Fleisch, das oft mit weiteren Zutaten wie Innereien oder Blut vermischt wird. Nach der Verarbeitung wird die Kochwurst bei Temperaturen zwischen 70 und 80 °C gebrüht und je nach Rezept anschließend geräuchert. Kochwürste werden in Leberwürste, Blut- oder Rotwürste und Sülzwürste unterteilt.

Feinschliff

Beide Methoden dienen nicht nur der Konservierung, sondern verleihen der jeweiligen Wurstsorte ihren typischen Charakter. So bekommen beispielsweise Wiener durch die Kombination aus räuchern und brühen ihren unverkennbaren „Knack“ und saftigen Geschmack.

Durch das Garen in 80 °C heißem Wasser wird die Wurst haltbar und schnittfest.



Einige Wurstsorten werden geräuchert, andere gebrüht und wieder andere durchlaufen beide Prozesse.



Wiener Würstchen vom Reh

Knackig, frisch und wild

Zutaten: (für 5 kg)

- Naturdärme/Schafsaitling (Kaliber 22/24)
- 3 kg Wildbret vom Reh
- 2 kg Speck, idealerweise vom Wildschwein
- 500 g zerstoßenes Eis
- Gewürzmischung: 15 g Gewürzmischung für Wiener Wurst von Hausschlachtebedarf.de (dazu je kg Brät: 20 g Nitritpökelsalz)

Zubereitung

Wildbret würfeln, durch die feine Lochscheibe (3 mm) wölfen und kuttern. Das Brät so lange kuttern, bis es eine Temperatur von 12 °C erreicht hat. Zu Beginn des Kutters die Gewürze und das Eis untermischen. Die Därme wässern, mit dem Brät gleichmäßig



Das Brät wird in zarte Schafsaitlinge gefüllt, diese garantieren den besonderen Biss.

befüllen und in gleichen Abständen (circa 20 cm) eindrehen. Die Würste aufhängen und etwa 45 Min. trocknen lassen. Anschließend etwa 1,5 h heiß räuchern, bis sie eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht haben. Sie sollten Farbe haben, aber nicht zu dunkel werden. Dann ohne abzukühlen in



Alles hat ein Ende, nur die wilde Wiener Wurst hat zwei.

75 °C heißem Wasser für 15 Min. brühen. Hinterher in kaltem Wasser kurz abschrecken. Die Würste sind nun fertig und können nach dem Auskühlen direkt verzehrt werden.



Durch den Rauch bekommt die Wurst ihre charakteristische Farbe und ihr Aroma.

Ob als Hotdog, im Eintopf oder mit Kartoffelsalat – die wilde Wiener ist ein Allrounder.



Wildschwein-Weißwurst

Brühwurst aus fein gekuttertem Wildbret

Zutaten: (für 5 kg)

- Naturdärme/Schweinedärme (Kaliber 30/32)
- 5 kg Wildschweinfleisch, Fettanteil 40 %
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Milch
- 300 g Eisschnee
- 2 Bund Petersilie

- Gewürzmischung (für 5 kg Brät): 26 g Kutterhilfsmittel ohne Umrötung, 112 g Speisesalz, 15 g Pfeffer, 9 g Macis, 9 g Ingwer



Ein Muss in jeder Weißwurst: frische Petersilie, abgerundet mit Säure der Zitrone.

Zubereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden. Die ganze Zitrone in Würfel schneiden und mit dem Wildfleisch durch die feine Lochscheibe (3 mm) wölfen. Nun im Kutter unter Zugabe der Gewürzmischung, gewürfelten Zwiebeln,



Ein kräftiger Schuss Milch verfeinert das wilde Wurstbrät.

gehackter Petersilie, Eisschnee und Milch zu einem feinen Brät vermengen. Die Därme wässern, gleichmäßig befüllen und in gleichen Abständen (10 bis 12 cm) eindrehen. Die fertige Rohwurst für 20 Min. in 80 °C heißes Wasser geben und



Durch die Verwendung von Speisesalz bleibt die Wurst weiß. Es findet keine Umrötung statt.



Nach dem Brühen werden die Würste in eiskaltem Wasser abgeschreckt.

ziehen lassen. Anschließend in eiskaltem Wasser für 1 bis 2 Min. abschrecken. Die fertige Weißwurst noch kurz abhängen lassen, dann kann sie vakuumiert werden.



Frisch aus der Pelle und mit süßem Senf angerichtet – so schmeckt die bayerische Spezialität.

Die Landesjagdverbände



Landesjagdverband Baden-Württemberg e. V.
Felix-Dahn-Straße 41
70597 Stuttgart
Telefon: (0711) 99 58 99-0
info@landesjagdverband.de
www.landesjagdverband.de



Landesjagdverband Berlin e. V.
Sundgauer Straße 41
14169 Berlin
Telefon: (030) 8 11 65 65
post@ljv-berlin.de
www.ljv-berlin.de



Landesjagdverband Brandenburg e. V.
Saarmunder Straße 35
14552 Michendorf
Telefon: (033205) 21 09-0
info@ljv-brandenburg.de
www.ljv-brandenburg.de



Landesjägerschaft Bremen e. V.
Bahnhofstraße 12
28195 Bremen
Telefon: (0421) 3 41 94-0
info@lj-bremen.de
www.lj-bremen.de



Landesjagd- und Naturschutzverband der Freien und Hansestadt Hamburg e. V.
Hansastraße 5
20149 Hamburg
Telefon: (040) 44 77 12
ljv-hamburg@t-online.de
www.ljv-hamburg.de



Landesjagdverband Hessen e. V.
Am Römerkastell 9
61231 Bad Nauheim
Telefon: (06032) 93 61-0
info@ljv-hessen.de
www.ljv-hessen.de



Landesjagdverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.
Forstthof 1
19374 Parchim OT Malchow
Telefon: (03871) 63 12-0
info@ljv-mecklenburg-vorpommern.de
www.ljv-mecklenburg-vorpommern.de



Landesjägerschaft Niedersachsen e. V.
Schopenhauerstraße 21
30625 Hannover
Telefon: (0511) 5 30 43-0
info@ljin.de
www.ljin.de



Landesjagdverband Nordrhein-Westfalen e. V.
Gabelsbergerstraße 2
44141 Dortmund
Telefon: (0231) 28 68-600
info@ljv-nrw.de
www.ljv-nrw.de



Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e. V.
Fasanerie 1, Egon-Anheuser-Haus
55457 Gensingen
Telefon: (06727) 89 44-0
info@ljv-rlp.de
www.ljv-rlp.de



Vereinigung der Jäger des Saarlandes
Jägerheim-Lachwald 5
66793 Saarwellingen
Telefon: (06838) 86 47 88-0
info@saarjaeger.de
www.saarjaeger.de



Landesjagdverband Sachsen e. V.
Hauptstraße 156 a
09603 Großschirma
Telefon: (037328) 12 39 14
info@jagd-sachsen.de
www.ljv-sachsen.de



Landesjagdverband Sachsen-Anhalt e. V.
Halberstädter Straße 26
39171 Langenweddingen
Telefon: (039205) 41 75-70
info@ljv-sachsen-anhalt.de
www.ljv-sachsen-anhalt.de



Landesjagdverband Schleswig-Holstein e. V.
Bönnhusener Weg 6
24220 Flintbek
Telefon: (04347) 90 87-0
info@ljv-sh.de
www.ljv-sh.de



Landesjagdverband Thüringen e. V.
Frans-Hals-Straße 6 c
99099 Erfurt
Telefon: (03627) 3 73 19 69
info@ljv-thueringen.de
www.ljv-thueringen.de



Bestellmöglichkeit:
DJV-Service GmbH
Friesdorfer Straße 194 a
53175 Bonn
Telefon: (0228) 38 72 90-0
Fax: (0228) 38 72 90-25
info@djv-service.de
www.djv-shop.de



Produktion:
Wildgeflüster GbR

Fotos:
Christina Czybik,
Texte und Rezepte:
Anna Lena Kaufmann,
Sebastian Kapuhs

Gestaltung:
Tom Möller
www.moeller-moeller.com

Diese Broschüre ist mit freundlicher Unterstützung von Hausschlachtebedarf.de und der Eleonorenwalder Grillscheune entstanden.





Deutscher Jagdverband e.V.

Vereinigung der deutschen Landesjagdverbände
für den Schutz von Wild, Jagd und Natur

Deutscher Jagdverband e. V.

Chausseestraße 37, 10115 Berlin

Telefon: (030) 2 09 13 94-0

Fax: (030) 2 09 13 94-30

pressestelle@jagdverband.de

www.jagdverband.de

Der DJV in den sozialen Medien:



Premiumpartner

Göthaer



J.P. SAUER & SOHN
ESTABLISHED 1751



GRUBE



**SWAROVSKI
OPTIK**

FENDT

**LIEMKE
THERMAL OPTICS**



heintges
KUNSTSTOFF-VERARBEITUNG

**INEOS
GRENADIER**

