

Stichworte von A bis Z

Abbalgen	Abziehen eines Fells (Hase, Kaninchen)
Anbraten	Kurzes Anbraten in Fett bei starker Hitze, damit sich die Poren schließen und Bräunungs- sowie Röststoffe entstehen.
Abhängen	Das Reifen vom frischen Wildfleisch für drei bis vier Tage bei +7 Grad. Durch die Eiweißumwandlung wird das Fleisch mürbe.
Abschussplan	Zahlenmäßige, amtliche Festlegung, wie viele Tiere einer Wildart je Jagdsaison erlegt werden müssen.
Abschwarten	Abziehen der borstigen Haut vom Schwarzwild.
Aufbruch/ aufbrechen	Öffnen des Wildkörpers und Entnahme der Innereien. Leber, Herz, Niere, Zunge erhält der Jäger und müssen frisch verbraucht werden. Sie sind nicht im Wildhandel erhältlich. Das Aufbrechen geschieht unmittelbar nach der Erlegung des Wildes.
Aus der Decke schlagen	Entfernen des Fells vom Wildkörper (bei Reh und Hirsch).
Ausweiden	Entfernen der Eingeweide (bei Flugwild) aus dem Wildkörper.
Bache	Weibliches Wildschwein
Bardieren	Moderne und schnellere Arbeitsmethode als das Spicken. Man belegt und umwickelt das Wild oder das Wildgeflügel mit dünnen Speckscheiben (evtl. mit Faden befestigen). Der Speckmantel verhindert das Austrocknen beim Braten. Der Saftverlust ist geringer als beim Spicken (Lardieren), da keine Fleischfasern zerstört werden.
Bauchlappen	Die Bauchlappen sind die an die Rippen anschließenden Teile der Innenhaut, die sich besonders gut für Rouladen eignen.
Beize/Marinade	Mischungen aus Essig, Wein oder Buttermilch mit Öl, die Gewürze wie Thymian, Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren, Rosmarin, Nelken, Basilikum, Zucker und Gemüse wie Zwiebeln, Schalotten, Sellerie und Petersilienwurzel enthalten können. Beizen/Marinaden machen das Fleisch nicht nur zarter, sondern nehmen auch Hirsch, Wildschwein und Gämse den Eigengeschmack. Gleichzeitig verbessern sie die Struktur und die Haltbarkeit. Das Fleisch muss vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sein und sollte je nach Rezept 12 bis 24 Stunden eingelegt werden. Die Technik des Beizens stammt sicherlich aus einer Zeit, da man mangels Kühltechnik das Wild zu lange reifen ließ. Der strenge Beigeschmack wurde durch die Beize abgemildert.
Blatt	Schulter
Braten	Wenn der Braten fertig ist, also vor dem Aufschneiden und Tranchieren, erst etwas liegen lassen, so bleibt er saftiger.
Brunft	Paarungszeit beim Schalenwild.
Decke	Der Jäger bezeichnet das Fell von Hirsch und Reh als Decke.
Dressieren	Fleischstücke oder Geflügel mit Garn umwickeln. Bei Wildgeflügel wird das Austrocknen von Körperteilen wie Flügel oder Keulen verhindert.
Einfrieren	Kleines Wildgeflügel unzerteilt, frisch und einzeln verpacken. Haarwild nicht in zu großen Stücken und nicht schwerer als $\frac{3}{4}$ kg.
Farce	Füllung, Fleischteig für Pastete und Puddings.
Fasan	Hat trockenes Fleisch, deshalb sollte es während des Bratens ab und zu begossen werden. Die Brust auslösen, denn sie ist schneller gar als die übrigen

Teile. Die Fasanenbrust trocknet beim Braten des ganzen Tieres trotz Speckmantel nicht so stark aus, wenn der Fasan auf die Seite, nicht auf den Rücken, gelegt wird. Wildgeflügel darf nicht zu lange braten.

Feist	Das im Wildkörper eingelagerte Fett. Es wird meist entfernt.
Fond	Bratensatz, Grundsubstanz für Soßen, die vorbereitet und eingefroren werden können. Die Flüssigkeit, die beim Garen (mit/ohne Knochen) entstanden ist, hat das Aroma des Gargutes angenommen. Der Fond kann auch als Grundbrühe für Suppen und Soßen verwendet werden.
Frischling	Jungtier vom Wildschwein.
Gallenblase	Darf nie verwendet werden und muss vorsichtig von der Leber entfernt werden, da sonst das ganze Gericht bitter und ungenießbar wird.
Gescheide	Innereien vom Wild
Geschlinge	Därme
Grüner Speck	Frischer, fester Speck
Hautgout {o:gu:, frz.}	Strenger Wildgeruch bzw. Geschmack bei Wild, der durch die Zersetzung des Fleischeiweißes bei zu langem bzw. zu warmem Abhängen entsteht. Es handelt nicht um den typischen Wildgeschmack, wie gerne behauptet wird, sondern um einen beginnenden Fäulnisprozess, der in der modernen Wildküche passé ist.
Jagdstrecke	In Deutschland werden verschiedene Wildarten bejagt. Ihre Zahl wird statistisch erfasst.
Jägerrecht	Dem Erleger von Schalenwild stehen traditionell die Organe Herz, Leber und Nieren des Tieres zu.
Karkasse	Gerippe von Tieren
Lardieren	Spicken. Gleicht die Fettarmut des Wildfleisches aus. In Streifen geschnittener Speck wird mit einer Specknadel durch die Oberfläche gezogen. Heute spickt man nicht mehr, sondern <i>bardiert</i> (umlegen eines Speckmantels).
Läufe	Beine des Haarwildes
Leber/Koteletts/Steaks	Gehören zu den schnellen Gerichten. Die Vorarbeiten (z.B. marinieren und spicken) fallen weg, auch die Bratzeit ist kurz.
Pastete	In Teig gebackene Fleischfarce.
Pfeffer	Ragout vom Reh, Hirsch, Wildschwein oder anderem Wildbret.
Rauschzeit	Paarungszeit der Wildschweine, liegt zwischen November und Januar.
Ricke	Weibliches Tier beim Rehwild
Schalenwild	Wildschwein, Reh, Rot-, Dam-, Gams- und Muffelwild. Diese Wildarten haben Klauen in Schalenform.
Schlegel	Keule
Schwarte	Haut mit Haaren (Borsten) beim Wildschwein
Schonzeit	Zeit, in der das Jagen bestimmter Tiere gesetzlich verboten ist.
Schwarzwild	Wildschwein
Soßen	Gerne werden sie aus dem Wildfond, Wildknochen mit Suppengemüse und Gewürzen, gekocht. Soßen bekommen einen schönen Glanz, wenn man zuletzt ein Stück Butter unterrührt. Die Soße wird besonders delikate, wenn sie mit Portwein oder Madeira abgeschmeckt wird.
Terrine	Pastete ohne Teigkruste, im Wasserbad in einer Pastetenform oder im Steinguttopf gegart.

Tranchieren	Zerlegen von Braten oder Geflügel.
Verhitzen	Wird Wild nicht rechtzeitig nach dem Erlegen <i>aufgebrochen</i> oder ein Stück Wild bei hohen Außentemperaturen nicht gleich nach dem Schuss gefunden, tritt eine Verhitzung ein. Das Wildbret ist genussuntauglich und darf nicht in den Handel gebracht werden.
Wildbret	Fleisch von Wildtieren
Wildbrethygiene	Hierunter sind alle Maßnahmen und Vorschriften zu verstehen, die der Qualitätserhaltung des Fleisches dienen. Wildbret darf nicht in den Handel gebracht werden, wenn das Fleisch für den menschlichen Genuss bedenklich sein könnte. Trichinenschau bei Wildschwein ist vorgeschrieben. Wer dennoch das Wildbret ohne amtliche Untersuchung in den Handel bringt, macht sich strafbar.
zerwirken	Das fachgerechte Zerlegen des Wildes nach dem <i>aus der Decke</i> schlagen, bzw. <i>abschwarten</i> .
