

## Tips für die Zubereitung

Wild soll gut durchgegart sein (Kerntemperatur von 80 Grad über 10 Minuten).

Garprobe: Um festzustellen, wie stark durchgebraten das Fleisch ist, prüft man es. Kann man den Finger weit eindrücken, so ist das Fleisch noch sehr rot. Gibt das Fleisch leicht nach, ist es rosa, gibt es nicht mehr nach, ist es durchgegart. Sicher ist in jedem Fall ein Bratthermometer.

Auch das Federwild sollte, wie das zahme Geflügel, gut durchgebraten sein.

Garprobe: Mit einer Nadel ins Wildbret stechen. Der ausfließende Saft darf nicht mehr rosa sein.

<b>Bratzeiten</b> (Annäherungswerte)		
Rehrücken	2 kg	55 - 60 Minuten
Rehkeule	2 kg	100 - 115 Minuten
Hirschrücken	ca. 2,5 kg	70 - 80 Minuten
Hirschkeule (ohne Knochen)	1,5 kg	90 - 110 Minuten
Frischlingsrücken	2,5 kg	60 - 70 Minuten
Frischlingskeule (ohne Knochen)	2 kg	ca. 150 Minuten
Wildschweinerücken	2,5 kg	60 - 80 Minuten
Wildschweinkeule (ohne Knochen)	1 kg	ca. 150 Minuten
Gamsrücken	ca. 2,5 kg	70 - 90 Minuten
Gamskeule	ca. 1,5 kg	70 - 90 Minuten
Mufflonrücken	2 kg	65 - 75 Minuten
Mufflonkeule	3,5 kg	130 - 150 Minuten
Hase im ganzen	2,5 – 3 kg	60 - 70 Minuten
Hasenrücken	800 – 1200 g	40 - 50 Minuten
Hasenkeule		50 - 60 Minuten
Wildkaninchen im ganzen		50 - 60 Minuten
Wildkaninchenrücken		35 - 40 Minuten
Wildkaninchenkeule		35 - 40 Minuten
Fasan		50 - 60 Minuten
Wildtaube		45 - 50 Minuten
Wildente		45 - 60 Minuten
Wildgans		70 - 80 Minuten

Die Gewichte und damit die Bratzeiten variieren je nach Alter der Tiere.