

Verwertbare Teilstücke

Reh und Hirsch schlägt man aus der Decke, Wildschweine schwartet man ab, d.h. man zieht ihnen das Fell ab. Beim Zerlegen erhält man folgende küchenfertige Bratstücke:

Rücken

Das Fleisch eignet sich zum Braten, Schmoren oder man zerteilt es zum Kurzbraten.

Achtung: An der Innenseite des Rückens befinden sich die besonders zarten Filets. Diese werden ausgelöst und sind kurzgebraten eine Delikatesse.

Keulen

Die einzelnen Muskelpartien erlauben es, die Keulen leicht in verschiedene Bratenstücke zu zerteilen. Auch hier gilt Braten, Schmoren oder Kurzbraten. Für "Geschnetzeltes" ist dieses Fleisch jedoch zu schade.

Blätter

Auch die Schulterblätter eignen sich zum Schmoren oder Braten, wie auch für Ragout oder Rollbraten.

Hals

Dieser kann im Ganzen geschmort werden oder lässt sich als Ragout oder Gulasch verwenden.

Rippen

Es bleiben die Rippen zum Braten. Die Bauchlappen bieten sich besonders zur Herstellung von Rouladen an.

Zunge

Oft vergessen, eignet sich die Zunge eines Wildtieres auch zur Zubereitung eines Zungenragouts.

Leber, Herz und Nieren

Sie werden fragen: Was ist mit den Innereien? Richtig ist, dass eine gebratene Rehleber als Delikatesse gilt. Aber selbst, wenn Sie ein ganzes Tier gekauft haben, werden in der Regel alle Organe fehlen. Sie gehören zum sogenannten kleinen Jägerrecht, d.h. der Erleger beansprucht die Innereien für sich.

Fragen Sie also einfach beim Jäger nach einer Leber.
