

WILDBRET

für die Küche

Rolle

Steaks Oberschale

Nussbraten

Filets

Rücken

Rippen

Keule

Unterschale

Hüfte

Nackensteaks

Gulasch



Grillgut, Gulasch, Suppe, Eintopf, Hack

Koteletts, Braten, Steaks, Medaillons, Schnitzel

Hals

Rücken

Filet

Blatt

Bauch

Keule

Kurzbratstücke, Steaks, Schnitzel, Braten, Gulasch

Braten, Schmorbraten, Gulasch, Hack

Rippchen, Rouladen, Rollbraten, Hack, Bratenfond

SCHWARZWILD

Das Wildbret vom Wildschwein ist in der Küche besonders beliebt, da es äußerst saftig, kernig und würzig schmeckt und viele lebensnotwendige Nähr- und Mineralstoffe enthält. Das zarte und leicht verdauliche Fleisch eignet sich für Diäten und Schonkost und ist durch seinen natürlichen Fett- und Bindegewebsanteil ideal zum Grillen.

Filets

Karree

Nussbraten

Oberschale

Rücken

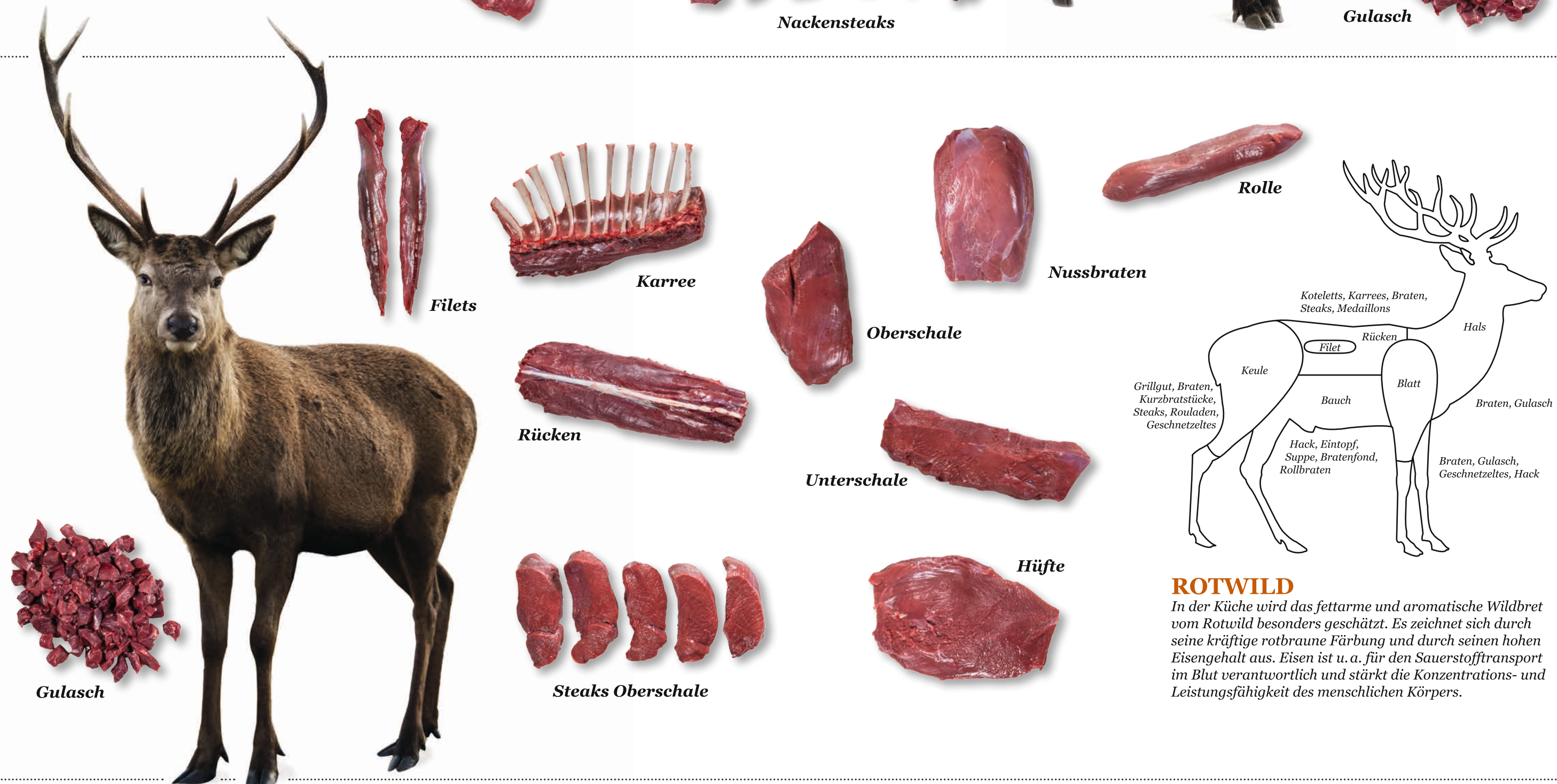
Unterschale

Hüfte

Steaks Oberschale

Rolle

Gulasch



Koteletts, Karrees, Braten, Steaks, Medaillons

Hals

Rücken

Filet

Blatt

Bauch

Keule

Grillgut, Braten, Kurzbratstücke, Steaks, Rouladen, Geschnetzeltes

Hack, Eintopf, Suppe, Bratenfond, Rollbraten

Braten, Gulasch, Geschnetzeltes, Hack

ROTWILD

In der Küche wird das fettarme und aromatische Wildbret vom Rotwild besonders geschätzt. Es zeichnet sich durch seine kräftige rotbraune Färbung und durch seinen hohen Eisengehalt aus. Eisen ist u. a. für den Sauerstofftransport im Blut verantwortlich und stärkt die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit des menschlichen Körpers.

Hüfte

Unterschale

Steaks Oberschale

Rücken (kurz)

Filets

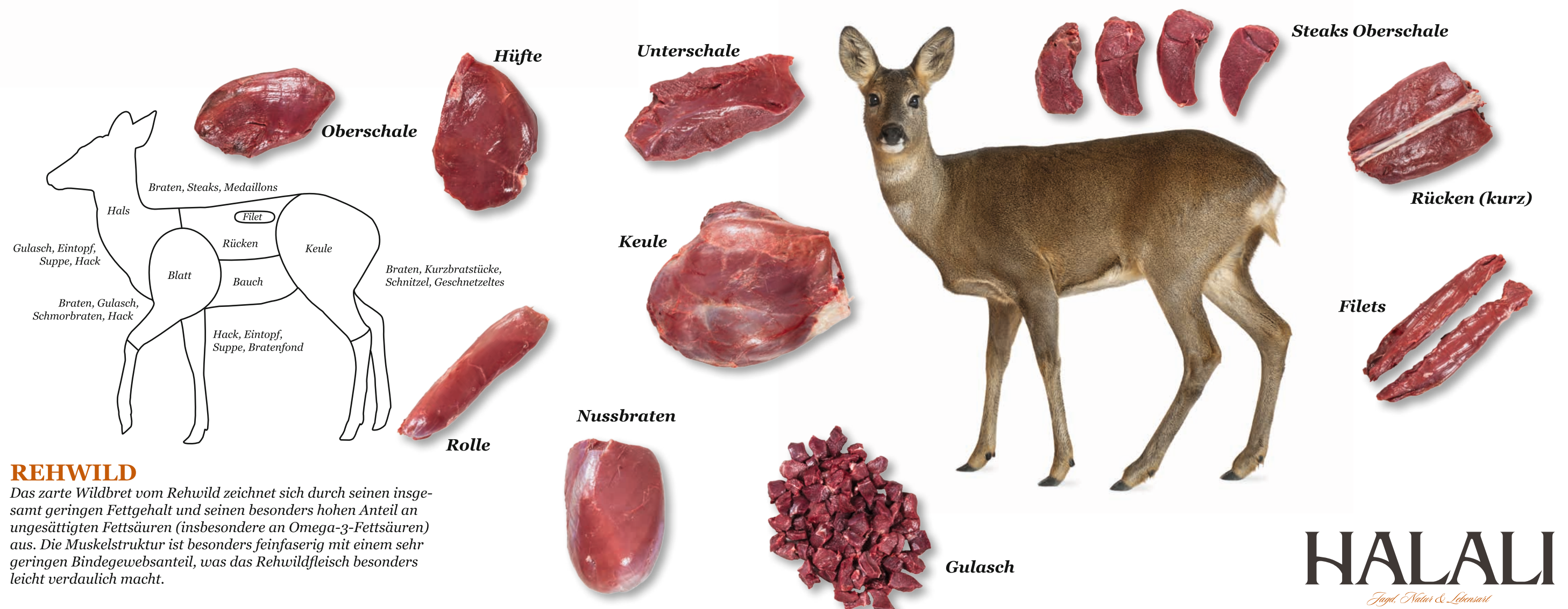
Keule

Nussbraten

Gulasch

Oberschale

Rolle



Braten, Steaks, Medaillons

Hals

Filet

Rücken

Blatt

Bauch

Keule

Gulasch, Eintopf, Suppe, Hack

Braten, Gulasch, Schmorbraten, Hack

Hack, Eintopf, Suppe, Bratenfond

Braten, Kurzbratstücke, Schnitzel, Geschnetzeltes

REHWILD

Das zarte Wildbret vom Rehwild zeichnet sich durch seinen insgesamt geringen Fettgehalt und seinen besonders hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (insbesondere an Omega-3-Fettsäuren) aus. Die Muskelstruktur ist besonders feinfaserig mit einem sehr geringen Bindegewebsanteil, was das Rehwildfleisch besonders leicht verdaulich macht.

HALALI
Jagd, Natur & Lebensart