



# JAGDVERBAND BURGENLAND

## JAGDVEREIN BEZIRK EISENSTADT

FÜR WILD, WALD, JAGD UND NATURSCHUTZ

web: [www.jagd-bgld.at](http://www.jagd-bgld.at)

email: [jv.eisenstadt@jagd-bgld.at](mailto:jv.eisenstadt@jagd-bgld.at)

## Kurs: Wildbret-Vermarktung



In absehbarer Zeit beginnt wieder die Jagdsaison. **Wild erlegt... und was nun??**

Zwei Module zum Thema Wildbret-Verarbeitung bieten wir in einem Block-Seminar an:

Modul 1: **Enthäuten von Wild**

Modul 2: **Küchenmäßiges Zerlegen von Wild**

### Kursinhalte:

- Die **praktische Arbeit** umfasst: aus der Decke- bzw. aus der Schwarte schlagen, grob zerwirken, auslösen bzw. ausbeinen und zuputzen der Wildbretteile.
- Nach dem Vorzeigen haben die Kursteilnehmer die Möglichkeit, die einzelnen Arbeitsschritte selbstständig durchzuführen.
- Mitzubringen ist ein Transportbehältnis für die Mitnahme von zerlegten Wildbretteilen. Ebenso kann das eigene Messer verwendet werden. Auf geeignetes und sauberes Schuhwerk (Nässeauglich) ist zu achten.
- Die **Theorie** mit Hygiene, Wildfleischverordnung, Einkauf, Lagerung, Fleischreifung, Qualitätsmerkmale, Verwendung und Zuordnung erfolgt analog dazu.
- Seminarunterlagen werden vom Referenten ausgefolgt und sind in der Seminargebühr enthalten.

**Kursreferent:** Dipl.-Päd. Luka Adalbert

**Kursort:** Gasthof Gregorits, Ödenburger Str. 8, 7013 Klingenbach

**Kurstermin:** 27. April 2024 (9 bis ca. 16 Uhr)

**Seminargebühr:** € 120,- pro Teilnehmer

(Die Teilnehmerzahl ist mit **8 Personen** begrenzt und erfolgt nach der Reihung der Anmeldung.)

**Anmeldung: Angabe von Personendaten (Name-Adresse-Tel.-e.mail) auf [jv.eisenstadt@jagd-bgld.at](mailto:jv.eisenstadt@jagd-bgld.at)**

**KENNWORT: WILDBRET-VERMARKTUNG**

**Weitere geplante Seminare, die wir in naher Zukunft anbieten wollen:**

Modul 3: **Das Einmaleins der Wildküche**

Modul 4: **Veredeln von Wildbret**

Modul 5: **Wild-Menü für besondere Anlässe.**

BANKVERBINDUNG:

Raiffeisenlandesbank BGLD – Bankstelle Wulkaprodersdorf

Empfänger: Jagdverein – Bezirk Eisenstadt IBAN: AT02 3300 0000 0153 8511



# JAGDVERBAND BURGENLAND

## JAGDVEREIN BEZIRK EISENSTADT FÜR WILD, WALD, JAGD UND NATURSCHUTZ

web: [www.jagd-bgld.at](http://www.jagd-bgld.at)

email: [jv.eisenstadt@jagd-bgld.at](mailto:jv.eisenstadt@jagd-bgld.at)

Exklusiv für unsere Vereinsmitglieder: **Rezept zum Nachkochen**



### Hirschkalbsrückenfilet auf Portwein-Zwetschken-Creme mit gerösteten Schupfnudeln und herbstlichen Gemüsen

#### Zutaten für 5 Personen:

600g Hirschkalbsrückenfilet – zugeputzt, Salz, Pfeffer, zerdrückte Wacholderbeeren, Rosmarin, Weinbrand;

180g Dörripflaumen, 40g Zwiebel, 1/16 lt. Rotwein, 4cl Portwein, Salz, Pfeffer;

350g mehliges Erdäpfeln – gekocht und passiert, 90g griffiges Mehl, 40g Weizengrieß, 1 St. Eidotter, 10g Butter, Salz, Muskatnuss, Butterschmalz zum Rösten;

5 Portionen Gemüse nach Saison; 0,3 lt. fertige braune Wildsauce.

#### Zubereitung:

Hirschkalbsrückenfilet würzen, - mit Weinbrand beträufeln, - rundum mit zerdrückten Wacholderbeeren und Rosmarin scharf anbraten, - im Rohr bei ca. 120°C saftig rosa braten.

Für die Zwetschken-Creme, Zwiebel klein würfelig schneiden, - in wenig Fett goldbraun rösten, - ev. mit etwas Zucker karamellisieren, - mit Rotwein und Portwein ablöschen, - klein gehackte Dörripflaumen beigegeben, - einkochen lassen, - durch ein feines Sieb streichen, - abschmecken:

Für die Schupfnudeln, mehliges – passierte Erdäpfeln mit dem griffigen Mehl, Weizengrieß, Butter, Eidotter und Gewürzen rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammen wirken, - Schupfnudeln formen, - in Salzwasser kochen, abschrecken, - gut abtropfen lassen, - vor dem Anrichten in heißem Butterschmalz goldbraun rösten.

#### BANKVERBINDUNG:

Raiffeisenlandesbank BGLD – Bankstelle Wulkaprodersdorf

Empfänger: Jagdverein – Bezirk Eisenstadt IBAN: AT02 3300 0000 0153 8511