

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 3: **Das Einmaleins in der Wildküche**
Modul 4: **Veredeln von Wildbret**

Kursinhalte:

- Die **praktische Arbeit** umfasst: Fond's bzw. Aufgussmittel; Suppen; einfache Wildgerichte; Verarbeitung von Kleinfleisch bzw. Abschnitten; Wildbret-Küche analog zur klassischen Küche; Wildwurst; Leberkäse
- Für die Kursteilnehmer wird ein reichhaltiges Programm mit ca. 8 – 10 Gerichten zusammengestellt und selbstständig - praktisch in Arbeitsschritten umgesetzt.
- Im Anschluss werden die einzelnen Gerichte gemeinsam verkostet, bzw. können diese auch mit nach Hause genommen werden. (ev. kleine Transportbehälter mitbringen).
- Die **Theorie** mit Zubereitungsarten für Wildbret, klassische Beilagen und Garnituren, beizen und marinieren sowie bökeln und räuchern von Wildbret erfolgt analog dazu.
- Seminarunterlagen werden vom Referenten ausgefolgt und sind in der Seminargebühr enthalten.

Kursreferent: Dipl.-Päd. Luka Adalbert

Kursort: PANNONEUM Neusiedl am See, Bundesschulstraße 4, 7100 Neusiedl am See

Kurstermin: 26. April 2025 (9:00 bis ca. 15:00 Uhr)

Seminargebühr: € 130,- pro Teilnehmer

(Die Teilnehmerzahl ist mit 12 Personen begrenzt und erfolgt nach der Reihung der Anmeldung.)

**Anmeldung: Angabe von Personendaten (Name-Adresse-Tel.-e.mail) auf jv.eisenstadt@jagd-bgld.at
BETREFF: WILDBRET-VERMARKTUNG**

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

Modul 1&2: **Enthäuten und küchenmäßiges zerlegen von Wild (Herbst 2025)**
Modul 5: **Wild-Menü für besondere Anlässe**

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 Dörrpflaumen, 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 Dörrpflaumen beigegeben, - einkochen lassen, - durch ein feines Sieb streichen, - abschmecken;

Für die Schupfnudeln, mehliges – passiertes 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.