ZEHN REZEPTE FÜR WILDE SCHWEINE

Das Fleisch von Wildschweinen hält, was grüne Siegel im Bioladen teuer versprechen: die Tiere leben frei und selbstbestimmt, fressen was sie wollen und werden nicht mit Medikamenten behandelt. Wildschweine wachsen langsam: Ein Mastschwein wiegt mit sechs Monaten etwa 100 kg, ein gleichaltes Wildschwein bringt gerade mal ein Viertel (25 kg!) auf die Waage – diesen Unterschied schmeckt man.
Durch den Maisanbau gibt es viele Wildschweine, die Wildschäden in der Landwirtschaft sind hoch – es führt wohl kein Weg daran vorbei, dass mehr Wildschweine erlegt werden müssen. Trotzdem haben sie eine angemessene Zubereitung verdient! Als Jäger kaufe ich kein Fleisch, sondern verarbeite meine Beute selbst vom Lebewesen zum Lebensmittel und habe viel Erfahrung mit Wildrezepten.
Dieses e-Book mit meinen besten Rezpten habe ich zusammengestellt, um auch anderen Menschen Appetit auf die Borstentiere zu machen – ran an den Wildschweinspeck!

haut-gout.de

Als Jäger verarbeite ich Tiere eigenhändig vom Lebewesen zum Lebensmittel. Töten und ausnehmen, zerteilen und zubereiten kann ich noch als Einheit erleben und dem Steak auf meinem Teller in die Augen sehen.
Ich verwerte ausschließlich Wild, egal ob Fleisch oder Fisch: Das hat mit Freude am selber Machen zu tun, mit ehrlicher, regionaler Ernährung und vor allem mit Tieren, die ihre Instinkte und Bedürfnisse in Freiheit ausleben.

BURGER MIT SAUERKLEE-MAYONNAISE

ein Eigelb
ein Spritzer Zitronensaft
etwas Salz
100 ml neutrales Öl
eine Hand voll Waldsauerklee

Das besondere an diesem Burger ist nicht das Wildschweinpattie: reines Wildschweinhack, ungewürzt zu einem Burger geformt, kurz angefroren und auf dem Grill gebraten. Auch die Zwiebeln werden einfach mit einer Prise Zucker in Butter karamellisiert, lecker, aber nichts außergewöhliches. Nein, das besondere ist die Mayonnaise: Eigelb, Zitronensaft und Salz vermischen und danach vorsichtig tröpfchenweise das Öl einrühren. Geduld macht sich dabei bezahlt: Gibt man zu viel Öl auf einmal dazu, gerinnt die Mayonnaise. Den Waldsauerklee kleinschneiden und unterrühren. Ist kein Waldsauerklee zur Hand, schmecken auch andere Wildkräuter.

WILDSCHWEIN VOM ROST

Wild kann man grillen! Vor ein paar tausend Jahren war es vermutlich selbstverständlich Tiere zu fangen, in die Höhle zu schleifen und auf einem Feuerchen zu garen. Leider ist das ein bisschen verloren gegangen, und jedes Jahr wieder höre ich die Frage: »Wild auf dem Grill, das geht?« Ja, das geht. Das geht sogar sehr einfach und nein, es wird nicht trocken. Man kann das Fleisch marinieren, mit Rubs einreiben, in Bacon wickeln, smoken und was den Grillherstellern noch so alles einfällt... Aber wenn an den ersten warmen Tagen der Grill ausgegraben wird, braucht es nicht mehr als Salz, Pfeffer und vor allem ein richtig gutes Stück Wildfleisch!

Für den Grill eignen sich Teilstücke aus der Keule oder der vom Knochen gelöste Rückenmuskel. Wildschwein grille ich wie Hausschwein: mittlerer Hitze, dafür etwas länger, bis es ganz durchgegart ist. Weil die Wildsauen langsam wachsen, sich vielseitig ernähren und viel bewegen, schmeckt das Fleisch wunderbar intensiv – mehr als etwas Salz und Pfeffer ist da schon zu viel.

WILDSCHWEIN MUFFINS

500g Wildschweinhack
400g Grünkohl
vier Eier
zwei Zehen Knoblauch
eine Zwiebel
getrocknete Chilis
Butterschmalz/Ghee

Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken und in Butterschmalz dünsten. Wenn sie glasig sind, das Hackfleisch dazugeben und anbraten bis es krümelig zerfällt. Die Masse abkühlen lassen (damit die Eier nicht gerinnen) und mit dem Grünkohl, den Eiern und den Chilikrümeln vermischen. Salzen, in Förmchen füllen und bei 170° für 30-40 Minuten backen. Vor dem Backen noch mit Haselnuss- oder Mandelsplittern bestreut, sehen sie fast wie Schokoladenmuffins aus.

zwei Zwiebeln, gewürfelt
drei Knoblauchzehen
hocherhitzbares Olivenöl
1000 g Wildschweinhack
500 ml Wildfond
Zwei Dosen Tomaten
eine Tube Tomatenmark
drei grüne Paprika
zwei Pastinaken,
zwei bis drei Frühlingszwiebeln
zwei Dosen Bohnen
Tabasco
Chilischoten
Paprikapulver edelsüß
frischer Oregano
Bitterschokolade
eine Handvoll Kirschtomaten

Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig dünsten, Fleisch durch den Wolf lassen oder in kleine Würfel schneiden und scharf anbraten. Mit dem Fond ablöschen, Tomaten, Tomatenmark, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pastinaken dazugeben und eine Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Bohnen einrühren, mit Chilischoten, Gewürzen und Bitterschokolade abschmecken, zuletzt die Kirschtomaten untermischen

WILDE ĆEVAPČIĆI

750 g Wildschweinhack
zwei Teelöffel Bohnenkraut
1 1/2 Teelöffel schwarzen Pfeffer
ein Teelöffel Paprika Edelsüß
etwas Salz
zwei Knoblauchzehen, gehackt

Aus Reststückchen, Bauchlappen, Hachse und Eisbein wird beim Wildschwein wunderbar würziges Hackfleisch – und für Hackfleischklopse gibt es in jedem Land und jeder Kultur ein tolles Rezept: Burger (tasty!), Frikadellen (lecker!), Köttbullar (läcker!) oder Köfte (çok güzel!)... In Kroatien kommen längliche Röllchen auf den Grill: Ćevapčići (ukusan!).
Alle Zutaten vermengen und eine Weile kneten, damit der Fleischteig besser bindet. Für eine Weile kalt stellen und ziehen lassen, dann längliche Röllchen formen und grillen (oder braten). Dazu passen Djuvec-Reis und Ajvar.

WILDSCHWEIN FLAMMKUCHEN

Teig
300 g Mehl
100 ml Wasser
ein Eigelb
drei EL Olivenöl
etwas Salz

Belag:
100 g Filet oder Rücken
Crème fraîche
eine Hand voll Brombeeren
eine Zwiebel in dünnen Ringen
Salz, Pfeffer, frischer Thymian

Aus allen Zutaten einen glatten Teig rühren, in zwei Kugeln teilen und eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Zwei dünne Teigfladen ausrollen, mit Crème fraîche bestreichen, mit Zwiebelringen, Brombeeren und Reh belegen und im auf 220° vorgeheizten Backofen für 15 Minuten backen. Zum Schluss mit grob gemahlenem Pfeffer und frischen Thymianblättern bestreuen. Weil sie gerade zur Hand waren, habe ich nach dem Backen einige Blüten der Wegwarte auf den Flammkuchen gelegt. Sie schmecken ein wenig herb und bieten einen tollen Kontrast zu den fruchtigen Brombeeren.

GULASCH MIT RAUCHBIER

1,2 kg durchwachsenes Wildschweinfleisch
2 El Butterschmalz
zwei Zwiebeln
zwei Knoblauchzehen
eine Chilischote, fein gewürfelt
ein TL süßes Paprikapulver
eine Flasche dunkles Rauchbier
Salz und Majoran
wenn möglich: Hopfenblüten

Rauchbier schmeckt tatsächlich rauchig wie Schinken, denn das Gerstenmalz wird über einem qualmenden Holzfeuer getrocknet – genau dieser Rauchgeschmack ergänzt das würzige Wildschwein perfekt! Das Wildschweinfleisch (Schulter, Nacken oder Hachse) in Würfel schneiden und in dem Butterschmalz scharf anbraten, die Zwiebelringe, die Chilischote und den gewürfelten Knoblauch dazugeben. Wenn die Zwiebeln weich sind, mit Paprikapulver bestäuben und mit Bier ablöschen, evtl. Hopfenblüten dazugeben und abgedeckt 90 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Zum Schluss die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und mit Salz und Majoran abschmecken.

GEFÜLLTE FILETS VOM FRISCHLING

2 Filets vom Frischling
2 Kugeln Mozzarella
getrocknete Tomaten
einige Blätter Basilikum

Das Wildschweinfilet sauber parieren und das Fleisch mit der Faser in dünne Streifen schneiden. Den Mozzarella ebenfalls dünn schneiden, zusammen mit einer getrockneten Tomate und Basilikum auf das Fleisch legen, einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Röllchen garen am besten bei eher schwacher Hitze am Rand des Grills – der Käse soll ein bisschen verlaufen und das Fleisch außen nicht zu dunkel werden, damit die Röstaromen nicht den Geschmack dominieren.

WILDSAU BIFTEKI

600 g Wildschweinhack
2-3 Chilischoten
eine Tomate
6-8 Knoblauchzehen
eine Zwiebel
Oregano
ein Ei
Schafskäse

Alle Zutaten außer dem Schafskäse vermischen und für eine ordentliche Bindung einige Minuten kneten. In drei Kugeln teilen, flachdrücken und ein Stückchen Schafskäse in dem Fleischteig verstecken. Eine Weile im Kühlschrank ziehen lassen, dann ab auf den geölten Rost oder in die heiße Pfanne, dazu Tzatziki, griechischen Salat und literweise Retsina, hinterher noch ein-zwei Ouzo – mit der Knoblauchfahne kann man sich am nächsten Tag sowieso nirgends sehen lassen…

PEPOSO VOM WILDEN SCHWEIN

500 g Gulasch aus der Wildschweinschulter
400 ml nicht zu trockener Rotwein
ein Esslöffel grob gemahlener Pfeffer
Salz

Nur vier Zutaten, fast keine Arbeit, und eine Stunde Garzeit mehr oder weniger macht auch keinen großen Unterschied: Einfacher kann man Wildschwein nicht zubereiten. Das Fleisch würfeln aber nicht parieren, Sehnen und Fett bleiben am Fleisch und verkochen zu einer herrlichen Sauce. Das Fleisch kurz trocken anrösten, mit dem Rotwein ablöschen und den Pfeffer darüberstreuen. Zugedeckt im Ofen vergessen und bei 100° mehrere Stunden simmern lassen, bis es schön zart ist.
Zum Ende der Garzeit hin kann das Peposo auch ohne Deckel garen, die Sauce kocht dann noch etwas ein. Die vierte und letzte Zutat ist ein wenig Salz zum Abschmecken.

HIER KLICKEN FÜR WEITERE REZEPTE

Vielen Dank für
die Unterstützung: