

DAS PASST IMMER

Rotwild hat zwischen Juni und Februar Jagdzeit. Das Wildbret ist kernig, sehr aromatisch und deshalb besonders beliebt.

GANZ GROSS

Rotwild ist die größte heimische frei lebende Wildart in Deutschland. Die Hirsche mit ihren mächtigen Geweihen erreichen ein Gewicht von bis zu 250 Kilogramm. Rotwild lebt in Rudeln und ernährt sich von Gräsern, Kräutern, Wald- und Feldfrüchten. Wildbret vom Rotwild hat einen starken Eigengeschmack. Deshalb eignen sich zum Würzen auch intensive Kräuter und Gewürze wie Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin.

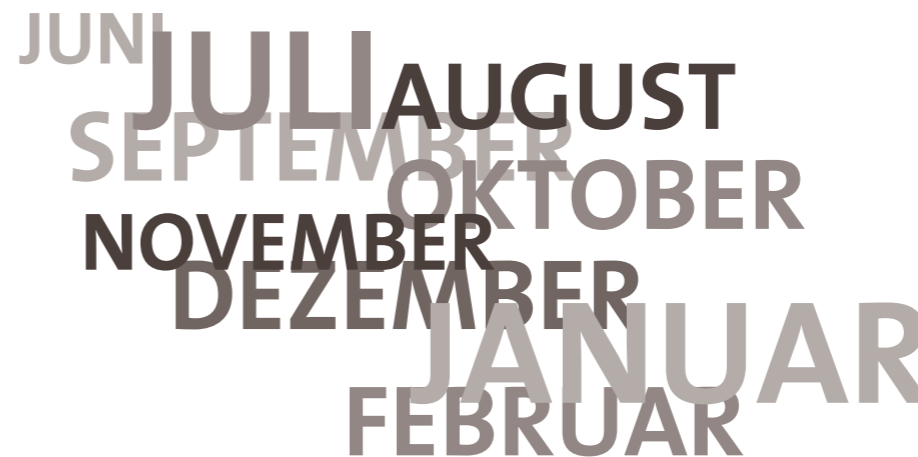
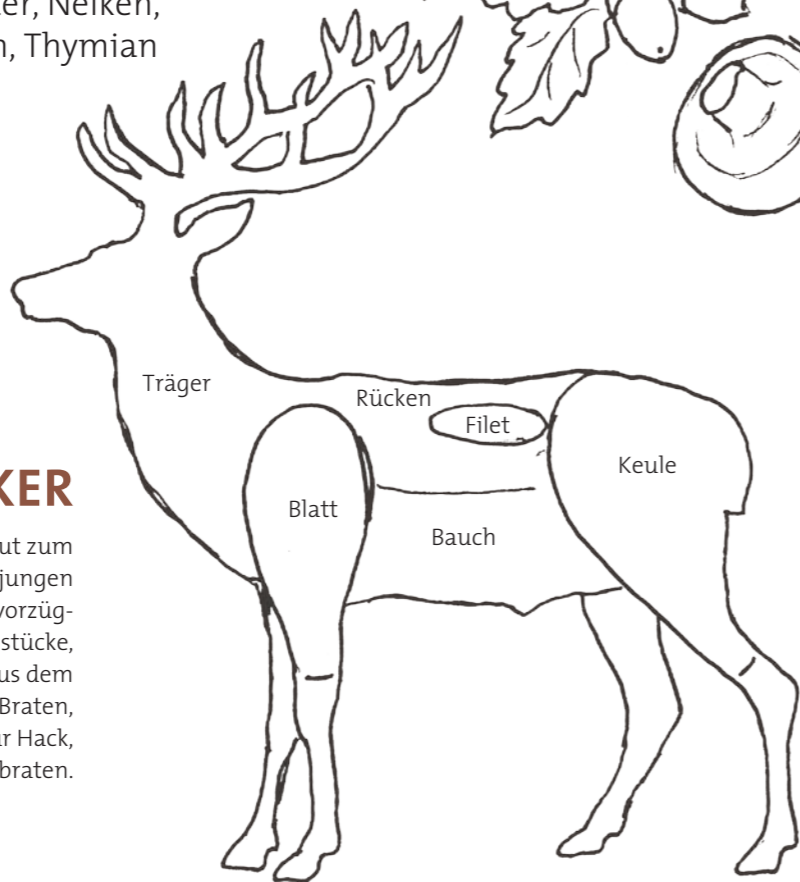


VIelfÄLTIG UND LECKER

Das Fleisch vom Rotwild ist braunrot, feinfaserig und sehr gut zum Grillen oder Braten geeignet. Besonders das Wildbret von jungen Stücken wird sehr geschätzt; das von älteren Stücken gibt vorzügliche Schmorbraten ab. Aus der Keule lassen sich Kurzbratenstücke, Steaks, Rouladen und Geschnetzeltes gewinnen, das Fleisch aus dem Rücken eignet sich vorzugsweise für Koteletts, Karrees, Braten, Steaks und Medaillons, und der Bauch liefert Wildbret für Hack, Eintopf, Suppen, Bratenfond oder Rollbraten.

DIE DAMEN GEBEN DEN TAKT AN

Wann die Brunft beginnt, das bestimmen die weiblichen Stücke. Sie sind nur ungefähr zwei bis drei Tage brunftig. Die Platz- und Beihirsche warten auf den richtigen Moment, um die weiblichen Stücke zu beschlagen – sie kontrollieren ihre Paarungsbereitschaft am Geruch. Die Brunftzeit ist übrigens so energieraubend, dass ein Platzhirsch dabei zwischen 15 und 20 Kilogramm an Gewicht verlieren kann. Für den Brunfthirsch kommt aufgrund des Brunftgeruchs, der sich erst so richtig beim Erhitzen des Wildbrets entfaltet, als einzig genusstaugliche Verwertung eigentlich nur das Herstellen von Geräuchertem wie Schinken oder Salami in Betracht.



ZEIT FÜR ROTWILD

Wildbret vom Rotwild hat fast das gesamte Jahr über Saison. Kälber dürfen von Anfang August bis Ende Februar und Schmalspießer von Juni bis einschließlich Februar gejagt werden. Die Jagdzeit für Schmaltiere dauert von Juni bis einschließlich Januar. Hirsche und Alttiere dürfen von Anfang August bis Ende Januar gejagt werden.*

*Jagd- und Schonzeiten nach dem Bundesjagdgesetz

DIE INNEREN WERTE ZÄHLEN

Wildbret vom Rotwild ist fettarm, dafür reich an Vitaminen, Eisen und Spurenelementen. Neben dem insgesamt geringen Fettgehalt ist der Anteil an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere an Omega-3-Fettsäuren, besonders hoch.

	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (in %)	Davon Omega-3-Fettsäuren (in %)
Rotwild	68,1	13,3
Hausschwein	48,2	5,6
Huhn	35,9	3,1



SCHNELL, ABER FEIN

Für ein romantisches Candle-Light-Dinner zu zweit empfehlen wir: zwei Rotwildsteaks waschen und trocken tupfen, in Butterfett von beiden Seiten anbraten. In Alufolie gewickelt, bei 80 °C im Ofen ca. 15 Minuten nachgaren lassen. Das restliche Fett mit Rotwein ablöschen, Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und abschmecken. Dazu passen Semmelknödel und glasierte Möhren (längs schneiden, in Butter anbraten, mit Zucker karamellisieren). Guten Appetit!

| Illustrationen: Carolin Schmidt |

WIR GRATULIEREN

Nach Wildschwein und Rehwild steht das Rotwild (zusammen mit Damwild) mit 331 Tonnen verzehrtem Wildfleisch pro Jahr auf Platz 3 der Beliebtheitskala der Deutschen.



SIE WOLLEN MEHR?

Kein Problem: Tolle Wildrezepte für jede Gelegenheit oder auch Wildbret vom Jäger finden Sie hier:
www.wild-auf-wild.de
www.wildgenuss-nrw.de