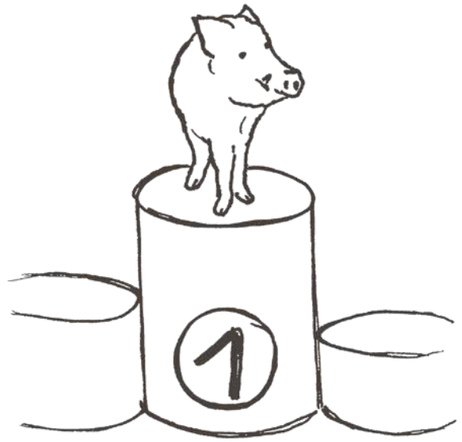
NATÜRLICH *GUT*

Fleisch vom Wildschwein ist besonders beliebt. Aus vielerlei Gründen.

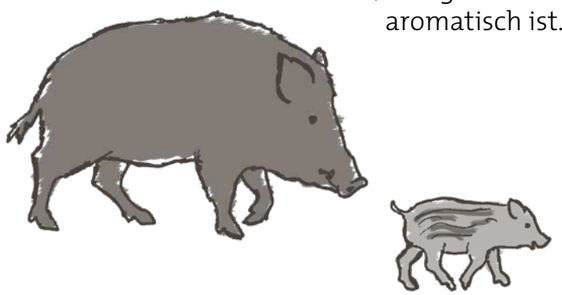


ALLE LIEBEN WILDSCHWEIN

Schwarzwild liefert besonders zartes und würziges Fleisch. Es ist übrigens leicht verdaulich, enthält viele Mineralstoffe und eignet sich sogar für Diäten oder als Schonkost.

WELCHES SCHWEINDERL HÄTTEN SIE DENN GERN?

Das Fleisch von älteren Wildschweinen ist oft trocken, zäh und faserig. Deshalb wird in der Küche meist das Wildbret von Überläufern und Frischlingen verwendet, das dunkelrot, saftig und sehr aromatisch ist.



BESONDERS BEGEHRT

In der Jagdsaison 2015/2016 haben die Deutschen rund 27.000 Tonnen heimisches Wildbret verzehrt, meldet der Deutsche Jagdverband (DJV). Das Fleisch vom Wildschwein liegt auf der Beliebtheitsskala dabei mit 14.340 Tonnen ganz oben.

MANCHE MÖGEN'S HEISS

Wildbret sollte immer über einen kurzen Zeitraum auf 80 °C Kerntemperatur gebracht werden. Zur Kontrolle eignet sich ein Bratenthermometer. Mit der Garprobe (Nadel ins Fleisch stechen) verschaffen Sie sich ebenfalls Sicherheit: Der austretende Saft darf nicht mehr rosa sein.

80 °C

SCHNELL UND WILD

Portionsfertiges Wildschweinhack kaufen (oder selbst herstellen), mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Nach persönlichen Vorlieben zubereiten und würzen (Möhren, Tomaten, Basilikum, Oregano), Spaghetti kochen, anrichten und servieren. Guten Appetit!

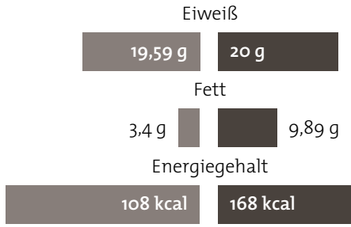
JUNI JULI AUGUST SEPTEMBER OKTOBER NOVEMBER DEZEMBER JANUAR

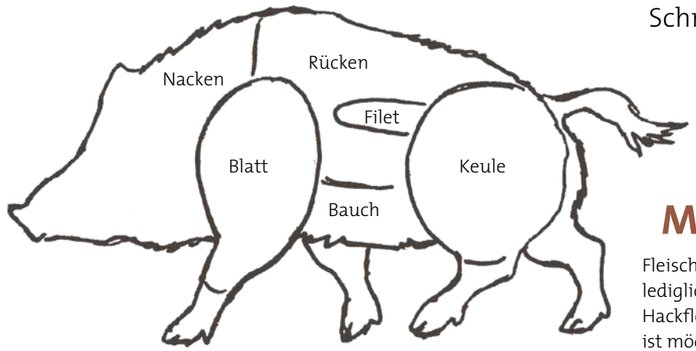
SAG MIR QUANDO, SAG MIR WANN

Die Jagdzeit für Wildschwein ist Mitte Juni bis Ende Januar. Frischlinge und Überläufer werden ganzjährig bejagt. Natürlich können Sie das Wildbret auch einfrieren und sind so jederzeit gut versorgt – vakuumiert verpackt (nicht gewaschen oder mariniert), hält es sich bis zu zehn Monate im Tiefkühlschrank.

DAS-IST-DRIN-DUELL

Wildschwein vs. Hausschwein (je 100 g)





SCHWEINISCH

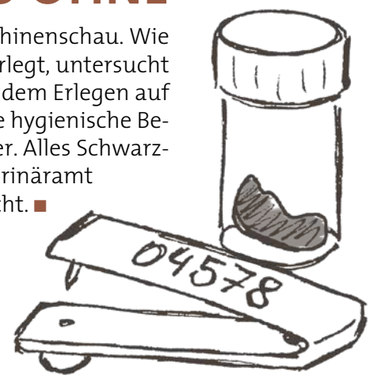
Wildschweine erreichen eine Schulterhöhe von bis zu 110 cm und ein Gewicht (Keiler) von bis zu 160 kg. Sie sind Allesfresser, ernähren sich von Waldfrüchten, Knollen, Wurzeln, Getreide, aber auch von Schnecken, Mäusen sowie von Aas und Abfällen. Sie verfügen zudem über einen sehr guten Geruchssinn.

ENTDECKE DIE MÖGLICHKEITEN

Fleisch vom Wildschwein kann fast alles. Sie haben lediglich die Qual der Wahl: Burger, Spareribs, Hackfleisch, Spieße, Filet, Keule, Medaillons … alles ist möglich. Ideen für klassische und moderne Gerichte finden Sie in jeder HALALI-Ausgabe und auf **www.halali-magazin.de** unter „Rezepte".

NIEMALS OHNE

Schwarzwild unterliegt der Trichinenschau. Wie immer, wenn der Jäger Wild erlegt, untersucht er das Wild selbst vor und nach dem Erlegen auf Veränderungen und stellt eine hygienische Behandlung des Wildbrets sicher. Alles Schwarzwild wird zudem vom Kreisveterinäramt auf Trichinen untersucht. ■



SIE WOLLEN MEHR?
Kein Problem: Tolle Wildrezepte für jede Gelegenheit finden Sie hier:
www.wild-auf-wild.de
www.wildgenuss-nrw.de

| Illustrationen: Carolin Schmidt |