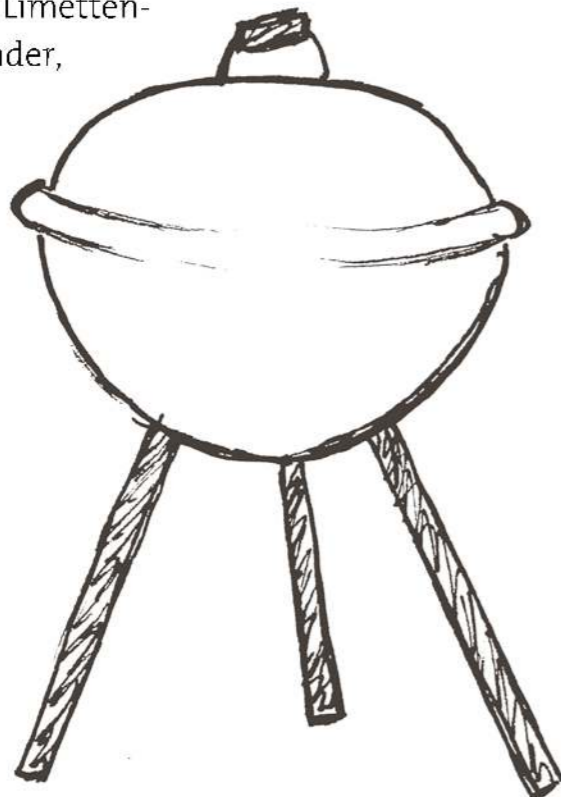


WISSENSWERTES ÜBER MUFFELWILD

Muffelwild (*Ovis ammon musimon*) wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts im ehemaligen Schlesien und im Harz ausgewildert. Es hat in Deutschland vom 1. August bis zum 31. Januar Jagdzeit. Im Jagdjahr 2016/2017 wurden laut einer Statistik des Deutschen Jagdverbands (DJV) 8 080 Tiere erlegt – beinahe 100 mehr als im Jahr zuvor.

AUF HEISSEN KOHLEN

Unser Favorit ist Muffelwild vom Grill. Dazu den Rücken auslösen, parieren und in einer Mischung aus Olivenöl, Limettensaft, Salz, Pfeffer, Koriander, Chilipulver und Honig (nach Belieben variieren) marinieren. Das Wildbret ca. 60 Minuten darin ziehen lassen und dann auf dem Grill von jeder Seite 3 bis 5 Minuten anbraten.

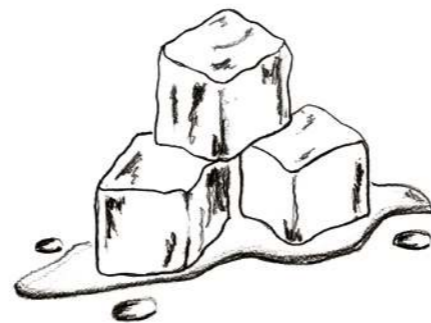


AROMATISCHE KOMBINATION

Geschmacklich lässt sich Muffelwildbret am ehesten mit Lamm bzw. Schaf vergleichen. Es weist ein äußerst schmackhaftes, dezentes Kräuteraroma auf, deshalb lässt es sich prima mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern kombinieren. Toll passen zum Beispiel Pfefferminze, Thymian, Rosmarin, aber auch Lavendel, Ingwer, Chili oder Zitronengras sorgen für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

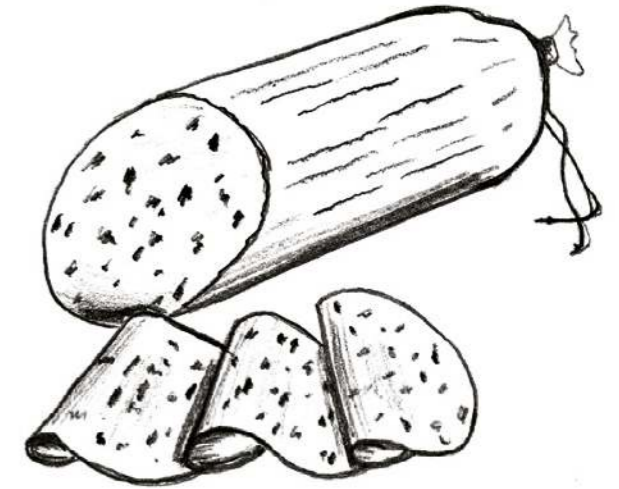
EISKALT VORSORGEN

Wie jedes Wildfleisch eignet sich auch Muffelwild ideal zum Einfrieren. Dazu sollte das Fleisch den Reifeprozess durchlaufen haben. Von Sehnen, Haut und Knorpeln befreien, aber nicht waschen oder marinieren, sondern am besten vakuumieren. Muffelwild hält sich dann im Tiefkühlschrank bei -18 °C bis zu zwölf Monate.



Illustrationen: Carolin Schmidt | Natascha Hahn

SEPTEMBER
AUGUST
OKTOBER
NOVEMBER
DEZEMBER
JANUAR

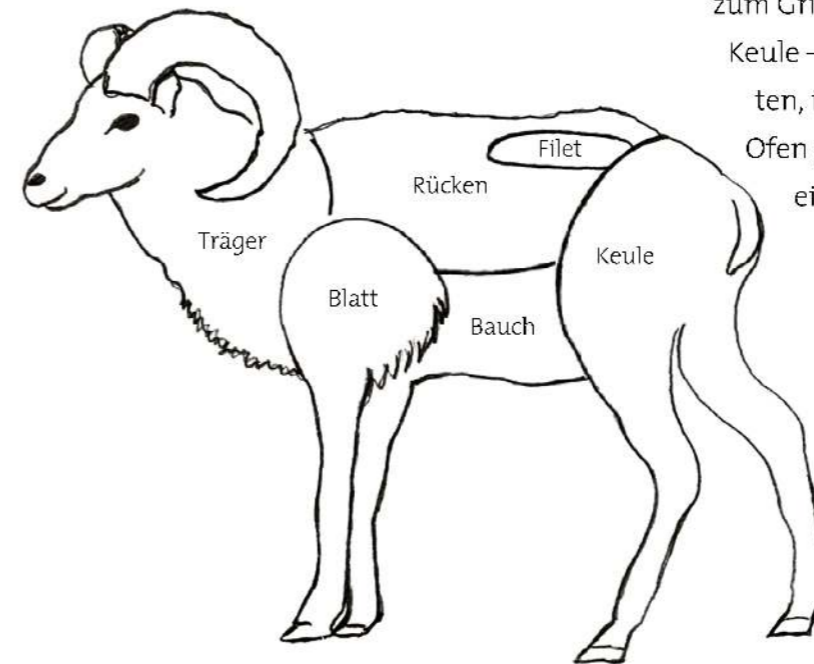


TIPP

Ältere Wildbretstücke vom Muffel schmecken eher streng, sie lassen sich aber ideal für Salami verwenden. Jüngere Stücke eignen sich prima für Fleischkäse, Fleischwurst oder andere Wurstsorten – auch in Kombination mit anderem Wildfleisch.

EIN HAUCH VON ORIENT

Verleihen Sie Ihrem Stück Fleisch vom Muffelwild einen orientalischen Touch – reichen Sie als Beilage Couscous, Bulgur oder Reis mit Aprikosen oder Rosinen. Als Curry, serviert mit würzigem Joghurt dip, schmeckt Muffelwildbret ebenfalls sehr gut.



DARAUF HALTEN WIR GROSSE STÜCKE

Die Oberfilets aus dem Mufflonrücken sind besonders zart und somit sehr beliebt. Sie eignen sich sowohl zum Kurzbraten als auch für Medallions oder zum Grillen. Für festliche Anlässe empfiehlt sich die Keule – mit Kräutern und Gewürzen kräftig anbraten, in Wein und Fond schmoren und danach im Ofen garen lassen. Probieren Sie doch einmal mit einem Stück Muffelrücken die Sous-vide-Garmethode (siehe auch HALALI 03/2018) aus!

SIE WOLLEN MEHR?

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