

Brandenburg



Viele hunderttausend Jahre bevor Rind, Schwein, Schaf und die verschiedenen Arten von Hausgeflügel domestiziert wurden und als Lieferanten von Milch, Fleisch, Eiern, wärmerer Wolle und Federn dienten, war es die Jagd, die dem Menschen tierische Produkte verschaffte, die er auf andere Weise nicht erlangen konnte.

Als Jäger und Sammler durchstreifte er die Welt und stellte mit geradezu primitiv anmutenden Mitteln wie Fallgruben, Schlingen und Speeren eßbaren Tieren nach – nicht ohne Gefahr für das eigene Leben. Nachdem die Domestizierung von Tieren und der Ackerbau die menschliche Ernährung gesichert hatten, wurde die einstmals freie Jagd das eifersüchtig gehütete Privileg für eine dünne Adelsschicht, die die Jagd nicht nur zur Versorgung mit dem hoch geschätzten Wildbret, sondern auch als gefährlichen Sport, als Ausweis eigener Tüchtigkeit betrieb.

Ein reiches Brauchtum und eine eigene Sprache bildeten sich aus. Da gab es die Pirsch, bei der zu Fuß gejagt wird, und die in England und Frankreich aufgekommene Parforcejagd, bei der die hohen Herren zu Pferd mit einer Hundemeute einem Hirsch oder auch einem Keiler nachhetzten. Fein säuberlich wurde nach Hochwild unterschieden, das dem Adel vorbehalten blieb, und nach Kleinwild (wie Hase oder Wildkaninchen), das auch das einfache Volk dann und wann erbeuten durfte.

Doch ganz gleich, ob Hase oder Keiler, Wildbret mit seinem intensiven, schon von Natur aus würzigen Fleisch, war eine gern gesehene Bereicherung des Speisezettels, die in hiesigen Breiten auch heute noch mit Sorgfalt zubereitet wird. Europa ist wohl der Kontinent mit den meisten Wildrezepten, bei denen immer wieder die Vielzahl selten eingesetzter Gewürze wie beispielsweise Piment und Wacholder auffällt. In früheren Jahrhunderten sollten Marinaden das kräftige Fleisch mürbe machen für den Genuß, Gewürze oft den Geruch und Geschmack zu lange abgehangenen Wildbrets überdecken. *Hautgout* nannte man den starken Wildgeschmack der durch die anfangende Zersetzung der Eiweiße im Fleisch zustande kam.

Heute sind derartige Vorkehrungen bei der Zubereitung nicht mehr notwendig, denn Wildfleisch kommt nur unter sorgfältig kontrollierten Bedingungen in den Handel und praktisch jedermann kann sich gelegentlich ein Stück Wild leisten. Wie vieles andere, so wurde auch der Genuß von Wildbret und die Jagd demokratisiert. Wo einst nur die Kurfürsten und Könige aus dem Haus Hohenzollern mit ihrem Hof zur Jagd ausritten, organisiert Jörg Herpel heute Jagdgesellschaften für diejenigen, die das Waidwerk als Steckenpferd betreiben. Hierbei darf nicht vergessen werden, daß die Jagd vor allem auch der Pflege des Wildbestandes und damit der Aufrechterhaltung eines ökologischen Gleichgewichtes dient. Abschußquoten verhindern eine sinnlose Abschlachtereie, wie sie Jägern gelegentlich zum Vorwurf gemacht wird.

Wildgulasch

Für dieses Rezept können Sie preiswerte Teile des Wildschweins mit vielen Knochen verwenden. Die Geschmacksstoffe, die in den Knochen sind, kommen durch das Auskochen dem Geschmack des Gerichts zugute.

6 Personen:

2,4 kg Wildschweinfleisch (Schulter, Nacken, Rippen),
500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge), ersatzweise 200-300 g getrocknete Waldpilze,
6 mittelgroße Zwiebeln,
6-7 EL Schmalz vom Wildschwein, ersatzweise Schweineschmalz bzw. geschmacksneutrales Pflanzenöl,
Salz,
Pfeffer,
Wacholderbeeren,
Piment,
2-3 Lorbeerblätter



Das Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel von maximal 1 cm Kantenlänge schneiden. Die ausgelösten Knochen in 1,5 l Wasser 2 h auskochen. Die Knochen wegwerfen, die Brühe aufbewahren. Diese Arbeitgänge können Sie bereits am Vortag erledigen. Die Waldpilze putzen, indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abreiben und das Stielende abschneiden. Die Pilze in grobe Stücke schneiden. Getrocknete Pilze in heißem Wasser einweichen. Die Zwiebeln abziehen, grob hacken. Das Wildfleisch 2-3 min scharf in dem Öl anbraten. Die Zwiebeln dazugeben. Auf mittlerer Hitze mit dem Wildfleisch braten, bis sie glasig sind. Leicht salzen, pfeffern und mit einem Fünftel der Wildbrühe ablöschen. Auf kleiner Hitze leicht einkochen und wieder ein Fünftel der Wildbrühe zugeben. Nach 15 min nach Geschmack mit einigen Wacholderbeeren, etwas zerstoßenem Piment und 2-3 Lorbeerblätter würzen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, ein weiteres Fünftel Wildbrühe zugeben. Wieder einkochen und mit der Zugabe von Brühe so fortfahren, bis das letzte Fünftel aufgebraucht ist. Das fertige Wildgulasch hat eine sämige Konsistenz. Die gesamte Garzeit sollte etwa 80-90 min betragen. Stellen Sie daher die Hitze nicht zu groß ein. Geben Sie die Pilze in den letzten 10 min zum Fleisch. Bei der Verwendung von getrockneten Pilzen sollten Sie auch das gefilterte Einweichwasser dazugeben.

Tips:

- Statt Wildschwein können Sie auch Hirsch oder Reh nehmen.
- Erkundigen Sie sich nach einem Forstamt in Ihrer Nähe. Außerhalb der Jagdsaison bieten viele Förster Wildfleischstücke aus der Tiefkühltruhe an – und das zu günstigen Preisen.

Gefüllte Wildgans mit Rotkohl

Ein geradezu klassisches Sonntagsessen für die kalte Jahreszeit. Wer keine Wildgans bekommt, kann natürlich auch eine Zuchtgans braten. Wildgänse haben allerdings einen intensiveren Geschmack. Es lohnt sich also, nach einem Händler für Wildgeflügel Ausschau zu halten.

Zutaten

Wildgans:

1 Wildgans von etwa 2 kg,
Salz,
2 mittelgroße säuerliche Äpfel (z.B. Boskop),
3 EL Weißwein,
Pfeffer,
Thymian



Rotkohl:

1 Rotkohl,
1 mittelgroßer säuerlicher Apfel (z.B. Boskop),
1 mittelgroße Zwiebel,
1 kleines Glas Sauerkirschen,
2 EL Gänsefett,
2 Nelken,
Salz,
Pfeffer,
Zucker

Die Gans ausnehmen, innen und außen unter kaltem Wasser gut abspülen. Sorgfältig trocken tupfen, innen und außen leicht mit Salz einreiben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel möglichst im Ganzen in die Gans füllen. Die Gans binden. Weißwein und etwas Wasser in einen geräumigen Bräter geben und die Gans hineinlegen. Unter häufigem Begießen etwa 90-120 min braten. Die Gans ist gar, wenn man mit einer Dressiernadel in den fleischigen Teil eines Schenkels sticht und der heraustretende Saft klar und ohne eine Spur von Blut ist (Bitte beachten Sie, daß sich exakte Garzeiten bei Wildgeflügel nur schwer angeben lassen. Entscheidend sind Größe und Alter des Tieres. Überwachen Sie daher den Garprozeß genau.). Wenn das Wasser verdampft, gegebenenfalls noch etwas kochendes Wasser dazugeben. Durch das häufige Begießen wird das Fett ausgebraten, ohne das der Vogel austrocknet. Wenn die Gans gar ist, nimmt man sie aus dem Bräter heraus und läßt sie noch 5-10 min in dem ausgeschalteten heißen Backofen stehen, damit die Haut schön groß wird.

Währenddessen gibt man den Sud in ein hohes schmales, hitzeresistentes Gefäß, schöpft das Gänsefett ab und schmeckt ihn mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian ab. Man gießt ihn über die Kartoffeln, die man eventuell zusammen mit dem Rotkohl zu der Wildgans serviert.

Von dem Rotkohl die äußeren Blätter abziehen. Den Rotkohl vierteln, den Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse herausstechen. Den Apfel ebenso wie die abgezogene Zwiebel in sehr kleine Stücke schneiden bzw. hacken. Mit dem Rotkohl, den Sauerkirschen, dem Gänsefett, den Nelken, wenig Salz und Pfeffer sowie einem Schuß Wasser in einem großen schweren Topf, am besten aus emailliertem Gußeisen, etwa 30-40 min bei kleiner Hitze schmoren. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tips:

- Das Gänsefett nicht wegwerfen. Im Kühlschrank hält es sich wochenlang. Sie können es als Brotaufstrich ebenso verwenden wie für die Zubereitung von Rotkohl. Für Rotkohl nimmt man nämlich traditionellerweise Gänsefett.
- Wildgeflügel immer nur durchgebraten verzehren. Auch diese Tiere können Träger gefährlicher Krankheitskeime sein.

Brühsuppe

Dieser Suppe auf der Basis von Hühnerbrühe wurde früher für die Wöchnerinnen gekocht, die dadurch wieder zu Kräften kommen sollten. Die Nachbarinnen brachten sie als kleine Aufmerksamkeit ans Wochenbett mit. Ob Brühsuppe tagaus, tagein allerdings nach dem Geschmack der frischgebackenen Mütter war, darf bezweifelt werden.

6 Personen:

Brühsuppe:

1 Bund Suppengrün,
1 Suppenhuhn von 1,5-2 kg,
Muskatnuß

Einlage:

5 Eier,
500 ml Milch,
200 g Instantmehl,
1 TL Backpulver,
Salz,
1 Prise Zucker,
2 EL Butter



Das Suppengrün putzen und grob zerkleinern. Mit dem Huhn, der Muskatnuß etwas Salz und Pfeffer in einen Topf mit 2,5 l kaltem Wasser geben und auf kleiner Flamme langsam zum Kochen bringen. Den gräulichen Schaum wiederholt mit dem feinen Schaumlöffel abschöpfen, bis sich keiner mehr bildet. So wird die Brühe am Ende klar. Das Huhn 90 min bei kleiner Hitze kochen lassen. Nicht umrühren, damit keine Trübstoffe freigesetzt werden. Das Huhn aus der Brühe nehmen und wegwerfen. Die Brühe durch eine doppelte Lage Käseleinen filtern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie können die Brühe bereits am Vortag kochen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. So läßt sie sich auch besser entfetten.

Eier und Milch verrühren; Mehl und Backpulver darüber sieben. Mit einem Holzlöffel vorsichtig mit der Flüssigkeit verrühren. Nicht schlagen, der Teig wird sonst zäh. Eine Stunde stehen lassen. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken. Evtl. mit etwas Mehl andicken bzw. mit etwas Milch verdünnen. Der Teig sollte nämlich die Konsistenz von sehr dicker süßer Sahne haben. In einer großen schweren und tiefen Pfanne die Butter zerlassen. Den Teig noch einmal aufrühren und in die Pfanne geben. Unter ständigem Anheben des Teiges mit einem Spachtel auf kleiner Hitze stocken lassen. Wenn der Teig gestockt ist, die Pfanne vom Feuer nehmen und mit einem Eßlöffel Nocken abstechen, die man in der erhitzten Brühe noch 5 min ziehen läßt. Noch einmal abschmecken und sofort servieren.

Tip:

- Verfeinern Sie die Nockenmasse mit frischen Kräutern oder mit etwas Weinbrand.

Rote-Beete-Suppe

Rote Beete sind eine urgesunde Zuckerrübenart. Ihr Genuß regt unter anderem Leber und Galle an. Blutbildend und antibiotisch soll sie auch wirken. In Deutschland trägt dieses Gemüse mit dem fein-erdigen, säuerlich-erfrischenden Geschmack viele, landschaftlich ganz unterschiedliche Bezeichnungen, die zeigen, wie beliebt die Rote Beete ist: Rote Bete, Rote Rübe, Rohne, Rahne, Rande und Salatrunkel.

6 Personen:

4 große Rote Beete,
1 EL Essig,
40 g Butter,
20 g Mehl,
3 Pimentkörner,
1 Lorbeerblatt,
1 TL Majoran,
250 ml Saure Sahne,
1 EL Salzkräuter, ersatzweise Kräutersalz,
Pfeffer,
1-2 TL Honig,
Salz



Die Rote Beete schälen und im Ganzen in 1,5 l Wasser kochen, bis sie weich sind. Das dauert je nach Größe zwischen 45 und 60 min. Geben Sie vorher 1 EL Essig in das Kochwasser, damit die schöne rote Farbe von diesem winterlichen Wurzelgemüses erhalten bleibt. Nach dem Kochen schneiden Sie die Rote Beete in nicht zu feine Streifen. Das Kochwasser heben Sie auf.

Zerlassen Sie die Butter in einem großen schweren Topf. Geben Sie das Mehl dazu und lassen Sie es in der Butter etwa ½-1 min quellen, bis es Blasen wirft. Es darf nicht braun werden. Das Kochwasser der Rote Beete, zerstoßenen Piment und das Lorbeerblatt dazugeben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen rasch zum Kochen bringen. 10-15 min unter gelegentlichem Umrühren langsam köcheln lassen, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Dann Majoran, Saure Sahne, Salzkräuter, Pfeffer, Honig und Rote Beete einrühren. Mit Salz, Pfeffer, wenig Honig und wenig Essig abschmecken. Idealerweise sollten sich Süße und Säure die Waage halten.

Tips:

- Rote Beete haben eine lange Garzeit. Wenn Sie einen Dampfkochtopf verwenden, sind die Beete nach 15-30 min gar. Sie sparen Zeit und Geld – ohne daß die Qualität des Endproduktes leidet.
- Etwas Essig oder auch Zitronensaft im Kochwasser stabilisiert den roten Farbstoff. Salz im Kochwasser dagegen bleicht aus.

Wildschweinrollbraten mit Grünkohl und Kartoffeln

Die Fettadern des gut durchwachsenen Rippenstücks machen diesen Rollbraten so wunderbar saftig. Da lohnt sich auch die Mühe, das Rippenstück zu entbeinen.

Für 6-8 Personen:

Rollbraten:

1 Rippenseite vom Wildschwein (1,5-2 kg),
1 mittelgroße Zwiebel,
4 Gurken, süß-sauer eingelegt,
3 Wacholderbeeren,
Salz,
Pfeffer,
mittelscharfer Senf,
1 EL 2-fach konzentriertes Tomatenmark,
1 EL frischer Thymian,
1 EL frischer Majoran,
1 EL frischer Salbei



(bei Verwendung getrockneter Kräuter halbieren Sie die Menge jeweils),

100 g gemischte Waldpilze (Steinpilze, Pfifferlinge), ersatzweise 30-40 g getrocknete Waldpilze,
50 g Wildschweinschmalz, ersatzweise Schweineschmalz oder geschmacksneutrales Pflanzenöl,
2-3 mittelgroße Karotten,
½ kleine Sellerieknolle,
1-2 Stangen Lauch,
1 l Rotwein

Grünkohl:

1,5 kg Grünkohl,
100 g Butter,
50 g Walnüsse,
etwas frisch geriebene Muskatnuß,
400 ml Saure Sahne,
Salz,
Pfeffer

Die Rippen mit einem kleinen, scharfen Messer vorsichtig auslösen. Ritzen Sie dazu die Haut neben jeder Rippe leicht an. Schieben Sie das Messer unter die Rippen und trennen Sie das Fleisch ab. Sollte das Rückgrat noch vorhanden sein, drehen sie die Rippen vom Rückgrat ab. Achten Sie darauf, nicht das Fleisch zu zerschneiden, was nicht sehr schwierig ist, denn das abgelöste Stück dürfte etwa 2 cm dick sein. Die Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Gurken vierteln. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Die Karotten schälen und vierteln, den Sellerie schälen und grob zerteilen. Vom Lauch die äußeren Blätter entfernen, das Grüne und die Wurzelfasern abschneiden. Den Lauch mehrmals der Länge nach einschneiden und unter fließendem Wasser gut abspülen. Getrocknete Waldpilze in heißem Wasser einweichen.

Legen Sie das Fleisch mit der Außenseite nach oben auf ein Brett. Pfeffern, salzen und mit Senf und Tomatenmark bestreichen. Etwas Thymian, Majoran, Salbei, Zwiebel, Gurke, Wacholder und die Pilze gleichmäßig darüber verteilen. Aufrollen und mit Garn binden. Den Rollbraten auf großer Hitze von allen Seiten gut anbraten. Karotten, Sellerie, Lauch dazugeben. Nicht anbraten. Sofort mit dem Rotwein ablöschen. Evtl. das Einweichwasser der Pilze zugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 2 h schmoren. Währenddessen den Grünkohl zubereiten.

Die Grünkohlblätter abtrennen, zerteilen und sehr gründlich, am besten in etwas Essigwasser, waschen, um Erdreste und Kleinstlebewesen zu entfernen. Mit der Butter, den Walnüssen, dem Muskat, saurer Sahne, Salz und Pfeffer 20-30 min auf kleiner Hitze schmoren.

Den Rollbraten in Scheiben schneiden und mit dem Grünkohl und gekochten Kartoffeln servieren.

Tip:

- Die ausgelösten Rippen können Sie für die Wildbrühe verwenden, die Sie für das Wildgulasch benötigen. Kochen Sie die Rippen in etwas Wasser aus und frieren Sie die Flüssigkeit bis zur Weiterverwendung ein.

Gebratene Innereien vom Wildschwein

Innereien sind nicht einfach zu beschaffen, denn sie müssen frisch verzehrt werden – im Gegensatz zu anderen Teilen des Wildschweins, die erst einige Tage abhängen müssen, bevor man sie zubereiten kann. Heute kommen die meisten Innereien aus der Gatterhaltung von Wildschweinen.

Zutaten:

1 Wildschweinherz,
2 Wildschweinnieren,
1 Wildschweinleber,
2-3 EL Vollkornmehl,
8 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl,
Salzkräuter,
Pfeffer,
Salbei,
150 ml Rotwein



Die Innereien parieren: Von dem Herz, Haut, Sehnen und große Röhren abtrennen. Das Muskelfleisch möglichst nicht verletzen. Die Nieren von der schützenden Fetthülle und der umgebenden Haut trennen. Von der Leber ebenfalls die Haut abziehen. Herz und Niere in Scheiben von etwa 1 cm Dicke, die Leber in Streifen schneiden. Wenden Sie die Leber in dem Vollkornmehl.

Würzen sie Herz und Niere mit Salzkräutern, Pfeffer und Salbei und braten Sie sie in dem Öl auf mittlerer Hitze. Die Herzscheiben benötigen etwa 5-8 min pro Seite, die Nieren etwa 4-6 min pro Seite. Die Leber ebenfalls in dem Öl braten, etwa 4-5 min pro Seite. Erst nach dem Braten würzen. Da sich die genaue Garzeit nur schwer vorgeben lässt, sollten Sie auf jeden Fall eine Garprobe machen. Wildinnereien müssen immer durchgegart werden. Die Herzscheiben sollten auf Druck nicht nachgeben, sondern fest sein. Ebenso die Nieren. Schneiden Sie einen Leberstreifen an, um zu prüfen, ob er innen durchgegart ist.

Den Bratensatz können Sie mit etwas Rotwein ablöschen. Mit Brot servieren.

Ziegenfrischkäse und Zieger

Nach diesem Rezept können Sie auch Käse aus Kuhmilch herstellen, wenn Ziegenmilch nicht erhältlich ist. Die leicht säuerliche Molke, in der sich vor allem die wertvollen Mineralstoffe der Milch befinden, können Sie ohne weiteres trinken. Auf den Zieger müssen Sie in diesem Fall allerdings verzichten.

Zutaten

3 l Ziegenmilch,
5 EL Buttermilch,
15 Tropfen Lab,
Salz



Die Milch, die Zimmertemperatur haben sollte, mit der Buttermilch ansäuern. Eine Stunde stehen lassen und dann auf etwa 30 °C erhitzen. Messen Sie die Temperatur mit einem speziellen Küchenthermometer. Sollten Sie kein Thermometer besitzen, erwärmen Sie die Milch leicht. Sie gerinnt auch bei weniger als 30 °C – nur dauert es dann ein wenig länger.

Das Lab dazugeben. Die Milch 5 h bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sich der gallertartige Bruch gebildet hat. Den Frischkäse kreuzweise aufschneiden, mit einem Sieblöffel in ein Käseleinen geben und die Molke abtropfen lassen. An den Schnittkanten tritt die Molke aus. Den gut abgetropften Frischkäse leicht salzen und bis zur weiteren Verwendung in einer Schüssel in den Kühlschrank stellen.

Um Zieger herzustellen, erhitzen Sie die Molke auf 95 °C. Einige Minuten stehen lassen. Die heiße Flüssigkeit durch ein Käseleinen sieben. Der Zieger, ein leckerer Brotaufstrich, bleibt im Tuch hängen.

Tips:

- Statt eines Käseleins können Sie auch ein vielfach gewaschenes, weißes Leinenhandtuch verwenden.
- Pressen Sie abgetropfte Käsemasse im Leinen zwischen zwei Holzbrettern unter einem Gewicht, z.B. großen Konservendosen für einen Tag. Den kompakten Käse können Sie in Würfel schneiden und roh essen. Oder Anbraten und mit aromatischem Gemüse wie Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika schmoren.

Salzkräuter

Salzkräuter können Sie zum Würzen von Wildgerichten, vegetarischen Gerichten oder auch Speisequark und Doppelrahmkäse verwenden.

Zutaten:

je 1 Stengel Liebstöckel,
Petersilie,
Thymian,
Bohnenkraut,
Salbei,
1 Kohlrabiblatt,
Salz

Die Kräuter waschen, ganz trocken tupfen und mit einem großen schweren Messer sehr fein hacken.
Auf einen Teil Kräuter 6 Teile Salz geben.