

KÜCHENRATGEBER

MATTHIAS F. MANGOLD

WILD



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Monika Greiner

Lektorat: Katharina Lisson

Korrekturat: Waltraud Schmidt

Umschlaggestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Lea Stroetmann

 ISBN 978-3-8338-8170-1

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Kathrin Koschitzki

Fotos: Mathias Neubauer, Coco Lang, Vivi d'Angelo

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8170 08_2021_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

1. APP HERUNTERLADEN



Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«- App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.

2. REZEPTBILD SCANNEN



Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.

3. FUNKTIONEN NUTZEN



Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das
Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



MATTHIAS F. MANGOLD

Der Foodjournalist, TV-Juror, Weinkenner und mehrfach ausgezeichnete Kochbuchautor betreibt in der Pfalz eine Kochschule. Wild war bei ihm schon als Kind ein Thema, in der Nähe des Pfälzerwaldes schöpft er heute aus dem Vollen.

Was ist für Dich der Vorteil von Wild gegenüber anderem Fleisch?

Nun ja, erstens lebt das Wild im Freien und ernährt sich von dem, was es in Wald und Flur findet: Eicheln, Bucheckern usw. Und wenn es von einem guten, erfahrenen Jäger geschossen wird, merkt es vor dem Blattschuss nichts. Dadurch gelangen keinerlei Stresshormone ins Fleisch, die es versauern und damit auch versauen könnten.

Wo kaufst Du Dein Wildfleisch ein?

Ich habe das große Glück, mit vielen Winzern befreundet zu sein, die oft auch selber jagen – da sitze ich quasi an der Quelle. Jäger gibt es aber überall, und sie sollten für Interessierte immer der erste Ansprechpartner sein. Adressen findet man bei den Jagdverbänden. Doch auch der Onlinehandel ist eine gute Sache, das Einkaufen wird immer unkomplizierter. TK-Ware ist generell eine gute Alternative, wenn man kein frisches Wild bekommt. Denn damit ist man auch nicht auf die Schonzeiten für die meisten Tiere (außer Wildschwein) angewiesen.

Was ist bei Wild grundsätzlich zu beachten?

Wild ist gar nicht so kompliziert, wie manche meinen. Hirsch ist vergleichbar mit Rind, Wildschwein nicht so weit entfernt vom Hausschwein, Reh ist unglaublich zart. Da sich die Tiere ständig bewegen, setzen sie nicht so viel Fett an wie Zuchttiere, also sollte man bei Garzeiten und -temperaturen etwas zurückhaltender sein. Und da man heute meist das Fleisch von jüngeren Tieren angeboten bekommt, ist der früher so aufdringliche Wildgeschmack einem feinen Aroma gewichen.