



Echt. Regional. Lecker.

WILD

mit Genuss-Rezepten auf der Rückseite



Finden Sie Ihren regionalen Anbieter:
[www.landratsamt-roth.de/
direktvermarkter](http://www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter)

Dieses Bild wurde mittels KI generiert

WILDSCHWEIN-PFANNE MIT PILZEN für 4 Personen

Zutaten

600-800 g	Schnitzel vom Wildschwein
500 g	frische Champignons
300 ml	Sahne oder Creme fraîche
200 ml	Wildfond
1	Schalotte
10	frische Salbeiblätter
2 EL	Tomatenmark
1	Schuss Cognac (optional)
etwas	Salz, Pfeffer und Piment

Zubereitung

Fleisch in heißem Öl rundum ca. 3 Minuten anbraten und herausnehmen.

Die Schalotte würfeln und die Pilze in Scheiben schneiden. Beides in derselben Pfanne braten. Tomatenmark und Salbei unterrühren und kurz mitköcheln lassen.

Nach Belieben mit Cognac ablöschen anschließend Fond und Sahne dazugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Das Fleisch mit in die Pfanne geben und 2 bis 3 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Piment abschmecken.

Dazu eignen sich Spätzle oder Bandnudeln.

REHRÜCKEN MIT HASELNUSS-KRUSTE für 4 Personen

Zutaten

800 g	Rehrückenfilet
400 ml	Wildfond
100 ml	trockener Rotwein
100 g	gemahlene Haselnüsse
60 g	weiche Butter
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Preiselbeeren
2 TL	gehackter Rosmarin
1 Prise	Zimt
etwas	Salz, Pfeffer und Öl

Zubereitung

Den Ofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Haselnüsse, Semmelbrösel und Rosmarin zu einer Paste vermengen, salzen, zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und kalt stellen.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundum ca. 3 bis 4 Minuten scharf anbraten. Auf ein Backblech legen, mit der vorbereiteten Haselnussmasse belegen und 10–15 Minuten im Ofen garen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Wildfond, Preiselbeeren und Zimt dazugeben und die Sauce auf die Hälfte reduzieren. Mit kalter Butter abschmecken.

Den Rehrücken in dicke Tranchen schneiden und servieren. Dazu schmecken Kartoffelklöße, Spätzle oder Schupfnudeln.

Wild aus der Region

- ✓ Naturbelassenes Fleisch ohne energieintensive Tierhaltung und Transporte
- ✓ Ausgewogene Population fördert Artenvielfalt und Naturverjüngung im Wald

Impressum

Landratsamt Roth – Kreisentwicklung
kreisentwicklung@landratsamt-roth.de

Stadt Schwabach – Amt für Mobilität und Klimaschutz
mobilitaet-klimaschutz@schwabach.de

Landschaftspflegeverband Schwabach e.V., lpv-schwabach@t-online.de

Design und Druck: LRA Roth, Auflage: 3.000, Oktober 2026

Fragen Sie
bei Ihrem
regionalen
Jäger an!