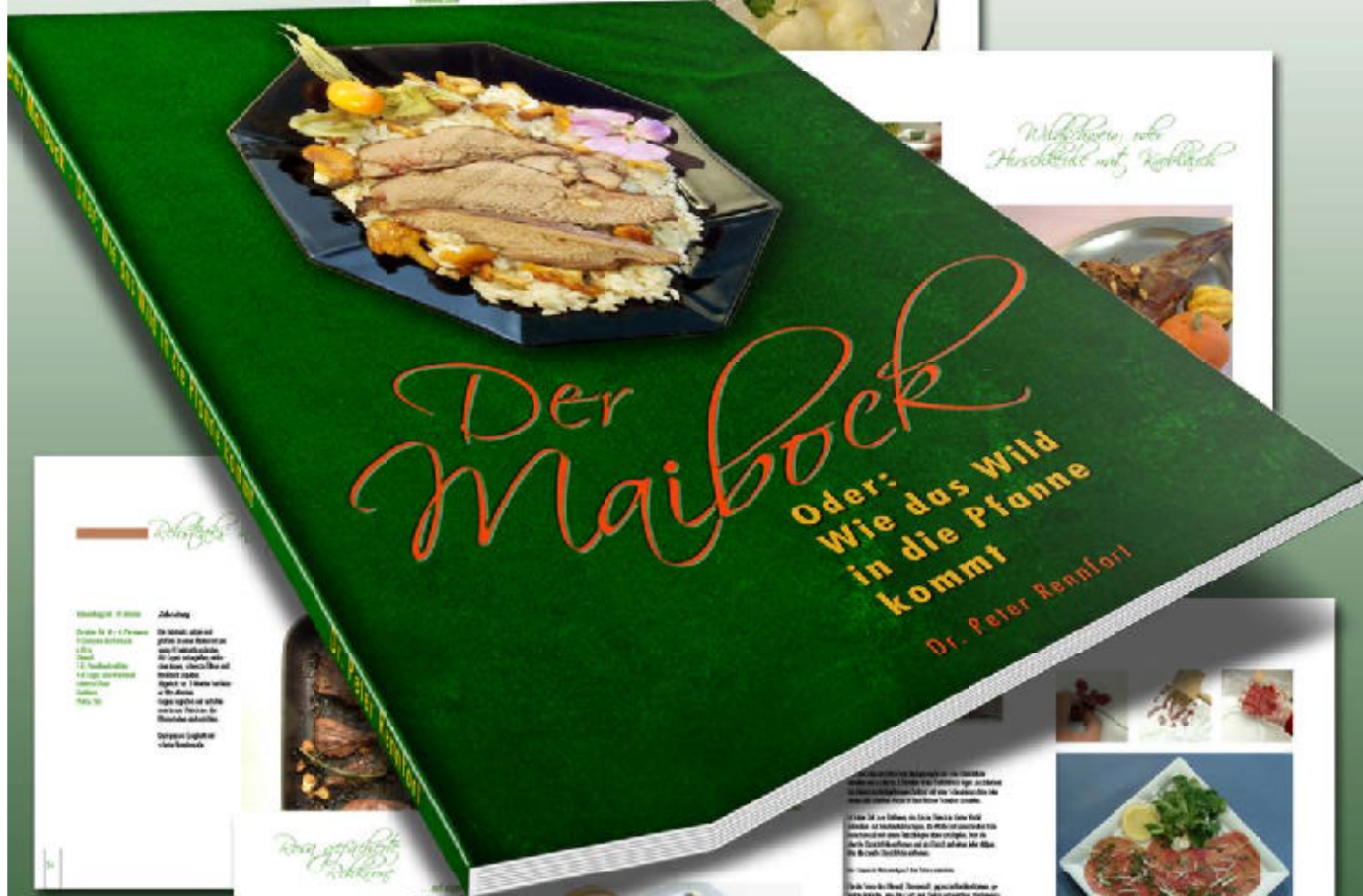


Das "etwas andere"

Kochbuch für Wildgerichte



Wildgerichte

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Die Wildschwein...
 Die Wildgans...
 Die Wildschwein...
 Die Wildgans...



Der Maibock

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

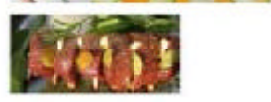
"...sollte Menüvorschläge enthalten, die sich gut und appetitanregend lesen."

ichtig für mich sind die Vorbereitungs-
 d vor allem die Garzeiten und -temperaturen."

"... wie ich ein Steak auch als Laie
 auf den Punkt braten kann."

"Eine gute Erklärung, wie ich das Fleisch
 zart und mürbe, das Gemüse frisch
 und knackig bekomme, ..."

...muss ich plakativ sehen können, wie ein Stück Wild aus der Decke
 schlagen oder abgeholt, zerwirkt und küchenfertig gemacht wird."



Wildgerichte

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Der Maibock

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Wildgerichte

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Der Maibock

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Wildgerichte

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Der Maibock

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Wildgerichte

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Der Maibock

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Wildgerichte

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Der Maibock

Vorbereitung: 30 Min. **Zubereitung**

Portion für 4 - 6 Personen
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans
 1 Wildschwein
 1 Wildgans

Subskriptionspreis zur Messe:
19,90 Euro

"...muss die Zubereitung
 der Jahreszeit angepasst, schnell,
 einfach und schmackhaft sein."

**"Die Rezepte
 sollten schnell,
 einfach und
 machbar sein
 und das Essen
 außergewöhnlich
 schmackhaft!"**

"Kochen soll Freude bereiten,
 die Rezepte sollen zur
 Anregung dienen und mit
 den Zutaten austauschbar sein,
 z.B. statt Reh, Hirsch, Damwild
 Kudd- oder Schweinefleisch;
 Hähnchen oder Pter statt
 Rebhuhn oder Fasan."