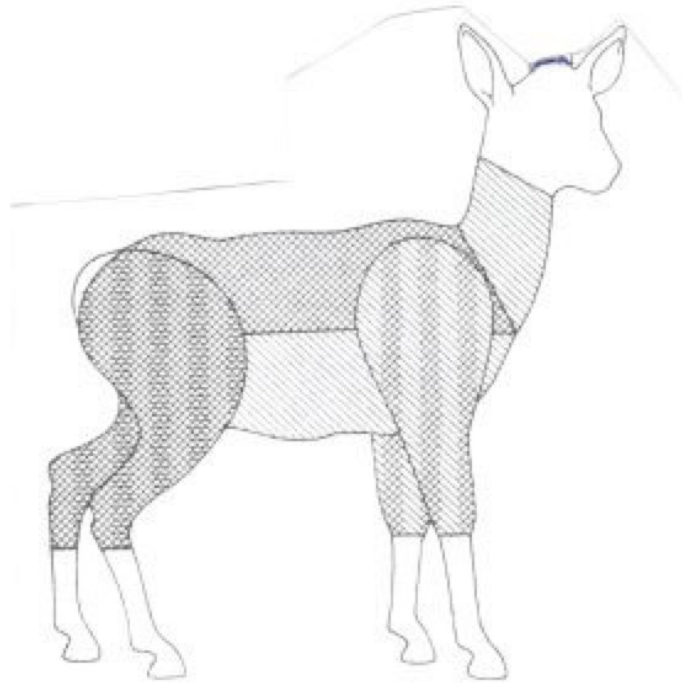


# Wildteile

RW 19/3



Soßenbildung :

Welches Gemüse wird zu Wildgerichten serviert?

Beilagen ?

Salate ?

## Wildgewürz ?

19/2


## Marinaden / Beize

Fleischteile von älteren Tiere oder Fleischteile mit einem zu starken Wildgeschmack ( ) können in eine Marinade einige Tage eingelegt werden.

Zum Beispiel :

Essig-Marinade	Wein- Marinade	Buttermilch- Marinade

Was sind die besonderen Merkmale von

**Wildragout ?**

**Wildgoulasch ?**

Aus welchem Teil vom Wild wird Goulasch geschnitten?

# Wild

RW 19/1

In der Gastronomie werden vorwiegend folgende Wildtiere verarbeitet.

--

Die einzelnen Teilstücke wie Rücken, Keule, Bug werden frisch, tiefgefroren sowie schon zerlegt angeboten.

## Vorbereitungen in der Küche

- Zuschneiden
  - Auslösen
  - Spicken
  - Beizen
- Bardieren
  - Parieren

## Fleischteile und Gartechniken

	Keule	Rücken	Bug
Reh			
Hirsch			
Hase			
Wildschwein			

