

Wild aus der Region erhalten Sie bei folgenden Jägern/Direktvermarktern:

Abenberg

Andreas Fischer
Küchelbachstr. 13 A
Tel. 09178 998074
www.abenberger-wildkammer.de
Rehwild, Wildschwein, Hase, küchenfertig zerlegt, vakuumiert, auch in kleinen Portionen

Gutsverwaltung Dürrenmungenau

Hans Ludwig Körner
Schloßallee 1
OT Dürrenmungenau
Tel. 09873 471
gut@schloss-duerrenmungenau.de
Rehwild, Wildschwein, küchenfertig, vakuumiert, Wildsalami

Kevin Woollen

Am Galgenberg 8
Tel. 0151 70888026
Rehwild, Wildschwein, Hase, zerlegt und vakuumiert

Wassermungenauer Wildkammer

Christian Wende
Hauptstraße 46a
OT Wassermungenau
Tel. 0173 5646301
wassermungenauer.wildkammer@web.de
Reh, Wildschwein, Hase auf Vorbestellung

Allersberg

Bayer. Staatsforsten AÖR

Forstbetrieb Allersberg
Kolpingstr. 7
Tel. 09176 99640
Reh, Wildschwein, Öffnungszeiten Di. 10-12 und Do. 14-16 Uhr

Damwildgehege

Franz Straubmeier
Heugasse 27
Tel. 09176 5472
Nov.-Jan.: Damwild, küchenfertig zerlegt

Markus Horndasch

Lampersdorf 5
Tel. 09176 998810 od. 0171 7067019
horndasch@glaserei-wiedemann.com
Wildbratwürste, Salami, Wildspezialitäten vom Reh und Wildschwein; mehr Bio geht nicht

Büchenbach

Werner Schneider

Obere Bahnhofstr. 9
Tel. 09171 3789
Rehwild, Wildschwein

Jürgen Walter

Oberer Stockweg 21
Tel. 09171 7772
Rehwild, frisch oder tiefgefroren, im Ganzen oder zerlegt und eingeschweißt.

Gerhard Winter

Schloßstr. 3
OT Kühedorf
Tel. 09171 63129 od. 0170 520 2062
Rehwild, Wildschwein

Georgensgmünd

Bergmann's Hoflädele

Hauslach 15
Tel. 09172 684633 oder 09172 1744
Rehwild, Wildschwein, Hirsch- und Wildschweinsalami, nach Saison und Verfügbarkeit

Geflügelhof Griebmeier

Konrad-von-Megenberg-Str. 29
OT Mäbenberg
Tel. 09172 8250
kontakt@griessmeier.com
Rehwild, Damwild

Greding

Thomas Graßl

Geißbichl 6
OT Herrnsberg
Tel. 08463 6029470
oder 0171 8033678
Rehwild, Schwarzwild, nach Verfügbarkeit

Stefan Dr. Winkler

Martin-von-Eyb-Str. 7
Tel. 08463 60046
Reh, Wildschwein

Heideck

Dieter Knedlik

Ernst-Riemer-Str. 7
Tel. 0175 443 4941
Rehwild, Schwarzwild

Philipp u. Wilfried Schertel

Hopfenstr. 22
Tel. 0175 5705090
schertel.jagd@web.de
Wildbratwurst, Wildsalami, Wildspezialitäten, Reh-, Schwarzwild, Wildente - frisch oder tiefgefroren, küchenfertige Portionen

Willy Speth

Rudletzhof 5
Tel. 09177 329
Reh, Wildschwein

Grill- und Partyservice Sauguat!

Richard Steinrück
Fichtenmühler Str. 15
Tel. 0173 4975574
oder 0162 4648662
Wildschwein und Hirsch am Spieß, Reh- und Wildschweinbraten

Hilpoltstein

Familie Fleischmann

Fuchsmühle 1
Tel. 09177 4850440
oder 0171 9660102
Damwild

Helmut Harrer

Federhof 1
Tel. 09179 6270
Reh, Wildschwein, auch in kleinen Teilstücken vakuumiert

Thomas Harrer

Oberrödel 4
Tel. 0170 7852191
harrer-agrar@gmx.de
Reh zerlegt, eingeschweißt, tiefgefroren, küchenfertig, anderes Wild auf Anfrage

Rohr

Karl Fischer

Gaulnhofen 5
Tel. 09876 269 oder 0176 45790846
Rehwild, evtl. Wildschwein

Metzgerei Roßkopf

Dorstraße 2
OT Gustenfelden
Tel. 09122 608730
Rehfleisch, Wildbratwurst

Roth

Burmann's Hof und Laden

Heidenbergstr. 12
OT Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
info@hofundladen.de
Reh, Wildschwein, Damwild, Hirsch, Wildhase u. Grillspezialitäten v. Wild: Reh- und Wildschweinbratwürste/ Salami sowie Schinkenspezialitäten vom Wild, tiefgefroren in küchenfertigen Portionen im Haisla, 24/7 offen

Sven Kühnel

Waldstr. 21
Tel. 0160 95177538
sven.m.kuehnel@gmx.de
Reh, Wildschwein, Wildhase, Wildkaninchen, Wildente. Frisch oder tiefgefroren, im Ganzen oder zerlegt und eingeschweißt.

Schwanstetten

Helmut Hertel

Hauptstr. 17 b
90596 Schwanstetten
Tel. 09170 8919 oder 0171 9955351
Reh, Wildschwein, Hirsch, Fasan, Feldhase, Wildenten

Spalt

Gerhard Satzinger

Fünfbronn 2
Tel. 0157 84263090
Wildsalami (Reh, Wildschwein, Damhirsch)

Inge u. Manfred Stuhl

Weinleite 8
OT Großweingarten
Tel. 09175 514
Rehwild, Schwarzwild (nach Verfügbarkeit)

Thomas Zeidler

Hinterer Dorfstr. 27
OT Großweingarten
Tel. 0160 8441781
Rehwild, küchenfertig zerlegt, vakuumiert und tiefgefroren

Thalmässing

Günther Alexi

Aue 7
Tel. 09173 1232
Reh, Wildschwein, Hase

Metzgerei Lederer

Hauptstraße 17
Tel. 09173 280
Hirsch, Wildschwein, Reh, Hirschsalami, Wildschweinsalami, Wildschweinbratwürste, roher Wildschweinschinken auf Anfrage, Wildschwein Pfefferjäger. Wir zerlegen und wursten auch für Jäger.

Werner Winkler

Tiefenbach 11
Tel. 09173 7948211
oder 0171 7725337
Rehwild zerlegt, eingeschweißt, tiefgefroren, anderes Wild auf Anfrage.

Michael Winter

Landersdorf 15
Tel. 0160 99029901
Wildsalami, Wildbratwürste, Rehwild, Wildschwein am Stück oder küchenfertig zerlegt. Hase und Wildente auf Anfrage.

Wendelstein

Sebastian Ziegler

Kornburger Str. 10a
Tel. 0176 63653260
Wildschwein, Reh, Feldhase, Wildkaninchen, Stockente

Schwabach

Der Bauernladen

Höllgasse 5
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
Reh, Wildschwein, Rothirsch, Feldhase, Wildentenbrust

Frank Fahrner

Fleischbrücke 2
(im Wißmeierhaus)
Tel. 09122 75862
Reh und Wildschwein, auch in kleinen Portionen, küchenfertig zerlegt und vakuumiert

Absberg

Harald Fritsch

Angerhofstr. 11
Absberg
Tel. 09175 1834
Rehwild, Wildschwein, Rot- und Damhirsch

Freystadt

Gerina und Josef Walter

Michelbach 19
Tel. 09179 969606
Hirschfleisch/Rothirsch, frisch vom Hof, Nov/Dez, küchenfertig zerlegt

Pyrbaum

Familie Meilinger

Bayernstr. 28
OT Schwarzach
Tel. 0175 2897879
Reh- und Schwarzwild, küchenfertig zerwirkt und vakuumiert

Dieser Flyer ist auf 100 % recyceltem Papier gedruckt.
November 2022, Auflage: 4.000



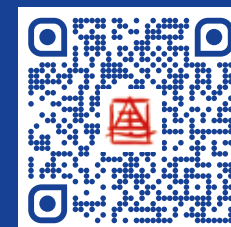
Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezepten

November/
Dezember

AKTUELLES



www.landratsamt-roth.de

Eine Initiative des
Landkreises Roth und
der Stadt Schwabach
zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe

Produkt des Monats



Heimisches Wild



original
regional

STADT SCHWABACH
Die Goldschlägerstadt.

Hochsaison für Feinschmecker



Im Herbst und Winter haben Feinschmecker Hochsaison. Denn Wildbret ist in unserer Region seit eh und je sehr beliebt.

Gründe für die Beliebtheit sind nicht nur der einzigartige Geschmack sondern auch die Bekömmlichkeit und die zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten von Wildfleisch.

Wildbret gilt ernährungsphysiologisch als hochwertiges Lebensmittel. Es zeichnet sich besonders durch den hohen Eiweißgehalt aus. Gleichzeitig tragen der geringe Fettanteil und das zarte Bindegewebe zur guten Bekömmlichkeit von Wildfleisch bei.

EINKAUFSTIPPS

Damit Wildfleisch ein Genuss für den Gaumen wird, muss es gut abgehängt sein.

Die besten Stücke liefern natürlich Schlegel und Rücken zum Braten. Die Leber gilt als Delikatessen unter den Feinschmeckern. Zu Wildgulasch lässt sich am besten die Schulter von Reh, Hirsch und Wildschwein verarbeiten. Das sogenannte Kleinfleisch aus Brust, Hals und Bauchlappen geben hervorragende Ragouts.

VERARBEITUNGS- UND ZUBEREITUNGSTIPPS

Zur Verarbeitung in der Küche sollte Wildfleisch nur trocken getupft und nicht gewaschen werden. Fleisch von jungen Tieren hat einen sehr feinen Eigengeschmack, weshalb das Beizen nicht empfehlenswert ist. Durch den niedrigen Fettanteil hält Wildfleisch ohne Qualitätsverluste bis zu 10 Monate in der Gefriertruhe.

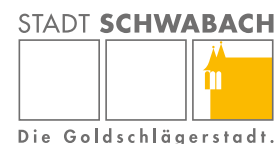
Wildgerichte werden durch die Beigabe unterschiedlichster Gewürze wie Wacholderbeeren, Lorbeeren, Piment, frisch gemahlenem Pfeffer, einem Hauch Nelken oder Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Salbei, Kerbel und Estragon zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Probieren Sie es aus!

HEGERING ABENBERG Gerhard Tausch Franz-Keim-Str. 27 91126 Schwabach Tel. 09122 13268	HEGERING ROTH Gerhard Freytag Boxlohe 7 90596 Schwanstetten Tel. 09170 1365
HEGERING BÜCHENBACH Gerhard Winter Schloßstr. 3 91186 Büchenbach Tel. 09171 63129	HEGERING SCHWABACHTAL Karl Fischer Gaulnhofen 5 91189 Rohr Tel. 09876 269
HEGERING GREDING Dr. Stefan Winkler Martin-von-Eyb-Str. 7 91171 Greding Tel. 08463 60046	HEGERING SPALT Karl Heubusch Sonnenleite 4 91187 Röttenbach Tel. 09172 68348
HEGERING HEIDECK Dirk Ullmann Steindl 1 91177 Thalmässing Tel. 0172 5993803	HEGERING THALMÄSSING Helmine Busch Landeckstr. 17 91177 Thalmässing Tel. 09173 9961
HEGERING HILPOLTSTEIN Silvia Stahnke Marquardsholz C 22 91161 Hilpoltstein Tel. 09174 1525	HEGERING WENDELSTEIN Eric Ziegler Fritz-Dann-Str. 31 90596 Schwanstetten Tel. 09170 90673

Besuchen Sie uns im Internet unter:

www.landratsamt-roth.de/originalregional
andrea.persson@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1495

www.schwabach.de
andreas.barthel@schwabach.de
Tel. 09122 860-340



Wildgulasch (8 Portionen)

Für die Gewürzmischung:

- 2 Pimentkörner
- 1 EL Koriandersaat
- 1 EL Pfefferkörner
- 3 Gewürznelken
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Sternanis
- 1 EL getrockneter Thymian

Die Gewürze bis auf Thymian in einer Pfanne ohne Fett ca. 2-3 Minuten rösten, bis sie duften, abkühlen lassen, mit dem Thymian in einer Kaffeemühle mahlen oder mit dem Mörser fein zerstoßen.

Für das Gulasch:

- 1,5 kg Reh- oder Wildschweinfleisch aus der Schulter oder Keule
- 1-2 gelbe Rüben
- ¼ Sellerieknolle
- 3-4 Zwiebeln
- 4 EL Öl
- Salz
- 250 ml Rotwein
- 150 ml Portwein
- 1 l Flüssigkeit
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Stiele Salbei
- 2 TL Stärkemehl

Das Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien und in 3-4 cm große Würfel schneiden, mit 2/3 der Gewürzmischung einreiben. Gelbe Rüben, Sellerie und Zwiebeln vorbereiten und schälen. Gelbe Rüben und Sellerie in ca. 1 cm große Würfel, Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Ca. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch portionsweise von allen Seiten kräftig anbraten, mit Salz würzen und herausnehmen. Restliches Öl zugeben, das Gemüse kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen und offen stark einkochen lassen, dann Portwein und Fleisch zugeben. Mit Flüssigkeit aufgießen, Gulasch aufkochen lassen und in der Backröhre bei 170°C ca. 1 Std. 45 Min. zugedeckt garen lassen. Nach 1 Stunde Rosmarin, Lorbeerblätter und Salbei zugeben. Nach der Garzeit Gulasch aus dem Ofen nehmen. Gulasch nach Belieben mit angerührtem Stärkemehl binden, aufkochen lassen, mit Salz und restlicher Gewürzmischung abschmecken. TIPP: Das Gulasch lässt sich sehr gut eingefrieren. Bei 100°C 1 Stunde im Wasserbad eingekocht, kann es 3 Monate gelagert werden. Dazu passen Kartoffelgerichte, Spätzle oder Semmelknödel.

Rotwildsalat mit Roter Beete und Meerrettich

Zutaten

- 500 g Oberschale oder Bug vom Wild
- Salz und Pfeffer
- Etwas Thymian
- Zum Braten: 30 g flüssige Butter
- 2 rote Beete
- 2 kleine Zwiebeln
- 150 g Egerlinge (rosa Champignons)
- 2 EL Öl
- 100 g Feldsalat

Für die Vinaigrette:

- 30 ml Rotweinessig
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 EL Wasser
- 3 - 4 EL Walnussöl
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 1-2 EL frisch geriebener Meerrettich

Zubereitung

Fleisch trockentupfen, häuten, würzen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 160 °C in der vorgeheizten Backröhre 60 – 70 Min. braten, erkalten lassen. Die rote Beete in wenig Wasser weich dämpfen (ca. 30 Min. je nach Größe), abschrecken, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons kurz waschen, putzen, viertel und in heißem Öl 3-4 Min. kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Zutaten für die Vinaigrette verrühren, das vorbereitete Gemüse untermischen und 30 Min. marinieren. Den Feldsalat putzen und waschen, gut abtropfen lassen. Auf einer Platte den Feldsalat verteilen. Das erkaltete Fleisch aufschneiden, zu Röllchen formen, auf den Feldsalat legen. Das marinierte Gemüse darüber verteilen und mit grob gehackten Walnüssen und dem Meerrettich bestreuen. Mit Schwarz- oder Weißbrot serviert eine wunderbare Vorspeise.

