

Inhaltsverzeichnis:

Grußwort von Johann Lafer	7
Vorwort	9
Feuerstätten und Kochutensilien.....	11
Wildbret – schmackhaft und biologisch	13
Verwertung der Wildbretteile	15
Seien Sie mutig!	16
<i>Küchenstress</i>	18
Vorspeisen.....	19
Reh- /Hirsch-Carpaccio	20
Wildpastete	22
Metzelsupp	24
<i>Der Wiegenbock</i>	27
Hauptspeisen	33
Rehleberli in Burgundersauce.....	34
Rehragout.....	36
Rehkeule Hochwälder Art.....	38
Rehrücken Hubertus.....	40
Gegrilltes Rehblatt	42
Jägerpfanne	44
Rehrückenmedaillons Diana	46
Wildspieße	48
Maultaschen mit Wildfarce.....	50
<i>Scharf gewürzt</i>	52
Wildschweinragout Nimrod.....	54

Wildschweinbraten	56
Wildschweinbuletten.....	58
<i>Familienfest</i>	60
Wildsaurückensteaks.....	62
Spanferkel a' la Lorang.....	64
Spareribs	66
Szegediner Wildgulasch.....	68
<i>Die lange Zunge</i>	70
Hirschbraten Nimrod	74
Hirschsteaks Waidmannsheil	76
Wildbret a' la Tafelspitz	78
<i>Ein Hirschleben</i>	80
Damwildbraten.....	82
<i>Das Teufelein</i>	84
Muffelbraten	86
<i>Vor Gericht</i>	89
Hasenpfeffer.....	96
Wildente Artemis	99
Dessert.....	101
Bratäpfel.....	102
Waldbeerenkompott.....	104
<i>Der letzte Frevel</i>	105
Der Autor	109