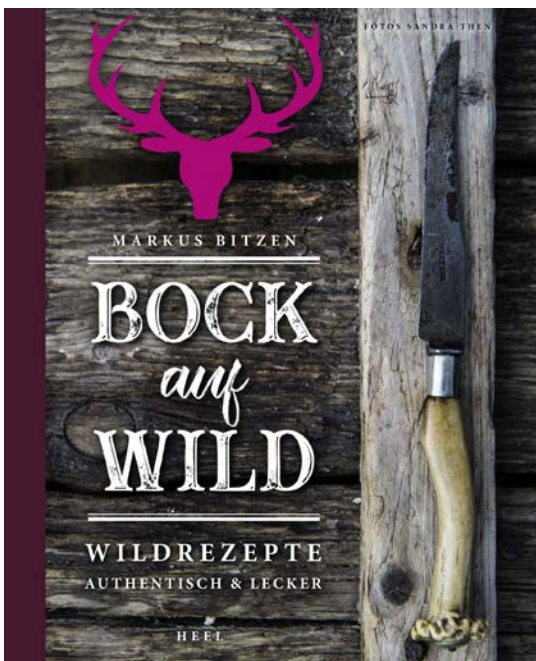


## Bock auf Wild Wildrezepte authentisch & lecker

Wildbret aus Ansitzjagd gehört zu den natürlichsten Grundprodukten, die wir zu uns nehmen können. Es ist nachhaltig, weil regional und saisonal produziert, und verspricht gesunden und unverfälschten Genuss. Unter der Prämisse „from nose to tail“ ist es für Markus Bitzen selbstverständlich, stets das ganze Tier zu verwenden und nicht nur die landläufig als beste Stücke klassifizierten, wie Filet und Rücken. Ebenso großen Wert legt er auf die ausschließliche Verwendung von Produkten aus der Region.

Als Jäger liegen Markus Bitzen die nachhaltige Jagd und ein reflektierter Abschuss ebenso am Herzen wie die anschließende Verarbeitung. Als Wild-Koch und Betreiber eines eigenen Restaurants weiß er, wie man aus diesen Schätzen des Waldes besonders köstliche und aromenreiche Gerichte zaubert. Da Wildfleisch nicht als Massenware in allen Variationen und immer verfügbar ist, geben in diesem Buch bestimmte Fleischstücke die Gliederung vor, und nicht das ganze Tier. So finden sie z.B. Rezepte für Gulasch vom Reh, Wildschwein oder Hirsch in einem Kapitel; Klassiker wie Reh- oder Hirschrücken sucht man adäquat bei „Gerichten aus dem Rücken“.



Gutes Kochen zeichnet sich durch ein gutes Produkt, den richtigen Garpunkt und eine gute Würze aus. Ich zeige in diesem Buch die vielfältigen Wege zum richtigen Garpunkt auf und begleite sie dabei, die ideale „gute Würze“ zu finden. (Markus Bitzen)

### Bibliografie:

Markus Bitzen: Bock auf Wild – Wildrezepte authentisch und lecker.  
160 Seiten, gebunden, 160 x 260 mm, ISBN: 978-3-95843-789-0, €(D): 25,00