

Wildwurst grob / roh

0.700 kg	Wildfleisch mager	5 mm gescheffelt
0.300 kg	Schweins Brustriemen	5 mm gescheffelt
0.030 kg	Wasser / Rotwein	
0.020 kg	Kochsalz	
0.020 kg	Tomatenmark / getr. Tomaten	
0.003 kg	Pfeffer schwarz gebrochen	
0.002 kg	Zitronensaft	

Alles gut kneten bis bindige Masse
Abfüllen in Därme (Kaliber und Gewicht nach Wunsch)

Wildburger würzig

0.700 kg	Wildfleisch mager	5 mm gescheffelt
0.300 kg	Frühstückspeck, roh	5 mm gescheffelt
0.020 kg	Kochsalz	
0.020 kg	Zwiebeln fein gehackt	
0.003 kg	Pfeffer schwarz	
0.003 kg	Basilikum	

Alles gut kneten bis bindige Masse
Kugeln formen nach Wunsch, Burger pressen

Wildburger Spiessli pikant

0.700 kg	Wildfleisch mager	5 mm gescheffelt
0.300 kg	Schweins Brustriemen	5 mm gescheffelt
0.020 kg	Kochsalz	
0.010 kg	Cayenne Pfeffer	
0.010 kg	Knoblauch frisch gepresst	
0.003 kg	Pfeffer schwarz gebrochen	
0.002 kg	Zitronensaft	

Alles gut kneten bis bindige Masse
Kleine Kugeln formen nach Wunsch, auf Spiessli stecken

Wildspiessli gefächert

0.700 kg	Wildfleischplätzli	dünn geschnitten
0.300 kg	Frühstückspeck, roh	geschnitten

Marinade:

1 dl	Rapsöl	
	Senf	Nach Wunsch
	Paprika	Nach Wunsch
	Pfeffer	Nach Wunsch
	Kräuter nach Wunsch	Nach Wunsch

Fleisch und Frühstückspeck gefächert auf Spiessli
Einstreichen der Marinade min. 1h vor dem Grillieren
