



Inhoudsopgave.

Wildbereidingstabel per soort..... 3

Wildbereidingstabel per soort.

Soort	Gewicht/g	Personen	Bereiding	Gemiddelde tijd
Jonge duif	300-400 g	1 p.p.	braden in pan	30-40 min.
			braden in oven	15 min. 175°C
	met vulling	1-2	braden	35 min.
Duiffilet		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 5 min.
Jonge eend	400-600 g	2-3	braden in pan	20-30 min.
			braden in oven	175°C
Volwassen eend		3-4	aanbraden/stoven	
Eendfilet		1 p.p.	bakken in pan	
Fazant	600-1000 g	3-4	braden in pan	60-90 min.
Fazantfilet		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 8 min.
Gans	1200 g	3-4	braden	1-1½ uur
			braden in oven	180°C
Gansfilet		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 15 min.
Haas	2½ kg		braden in pan	2½ uur
			braden in oven	zie konijn
Haasrug met bot			braden in pan	20-25 min.
			braden in oven	175°C ± 15 min.
Haasbout		1 p.p.	aanbraden/stoven	2-2½ uur
Haasrugfilet		1 p.p.	bakken in pan	± totaal 3 min.
Konijn	v.a. 800 g	3-4	aanbraden/stoven	60-90 min.
			braden in oven	175°C, 60-90 min.
Konijnfilets		2 p.p.	bakken in pan	totaal ± 2 min.
Konijnbouten		2 p.p.	stoven/smoren	45-60 min.
Patrijs	250-300 g	1 p.p.	braden in pan	35-40 min.
			braden in oven	zie duif
			aanbraden/stoven	30-40 min.
Houtsnip	150-200 g	1 p.p.	braden in pan	± 25 min.
Watersnip	60-80 g	1 p.p.	bakken/braden	30 min.
Reebout	± 1½ kg	6-8	braden in pan	60 min.
			braden in oven	200° C, 60 minuten
Reerug			braden in pan	40-50 minuten
			braden in oven	200°C
Reebiefstukje		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 4 minuten
Reekoteletjes		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 8 minuten
Reerollade	1 kg		braden in pan	1¼ uur, afhankelijk van dikte en soort
Hertenbiefstuk		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 7 minuten
Hertenkoteletten		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 15 minuten
Wild zwijnbout	2-2½ kg	8-10	braden in pan	40-50 minuten
			braden in oven	braden in oven
Wild zwijnkotelet		1 p.p.	bakken/braden	totaal ± 15 minuten
Wild zwijnbiefstukjes		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 7 minuten
Wild zwijntournedos		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 6 minuten
Wild zwijnrollade	1 kg		braden in pan	60-75 minuten

Bron: Poelier.nl



Ik steun...

<https://ruudskookboek.nl>

Blind Elephant Experience *U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24