



Mengen und Garzeiten

Wildart	Gewicht	Bratzeiten
Hirschrücken	ca. 2,5 kg	70-80 min
Hirschkeule	1,5 kg	90-110 min
Rehrücken	2 - 2,5 kg	55-60 min
Rehkeule	2 – 2,5 kg	100-115 min
Wildschweinrücken	2,5kg	60-80 min
Wildschweinkeule	2 kg	ca. 150 min
Frischlingsrücken	1,5 kg	60-70 min
Frischlingskeule	1,5 kg	ca. 150 min
Gamsrücken	ca. 2 kg	70-90 min
Gamskeule	ca. 1,5 kg	70-90 min
Mufflon	3 kg	65-75 min
Mufflonkeule	3,5 kg	130-150 min
Hase im Ganzen	2,5 - 3 kg	60-70 min
Hasenrücken	0,8 – 1,2 kg	40-50 min
Hasenkeule	0,6 kg	50-60 min
Wildkaninchen im Ganzen	1,2 - 2 kg	50-60 min
Wildkaninchenrücken	ca. 0,6 kg	35-40 min
Wildkaninchenkeule	0,6 kg	35-40 min
Fasan	0,7 - 1 kg	50-60 min
Wildtaube	0,2 – 0,4 kg	45-50 min
Wildente	0,9 kg	45-60 min
Wildgans	3 - 4kg	70-80 min

Bei der geplanten Menge für ein Wildgericht geht man üblicherweise von einer Fleischmenge von 500 g pro Person beim Fleisch mit Knochen aus.

Bei Fleisch ohne Knochen von ca. 350g.