



DK Verlag (Hrsg.), [Harald Rüssel](#)

Wild

200 junge Rezepte natürlich aus dem Wald

Die besten Wildgerichte für nachhaltigen Genuss:

Ob saftiger Wildburger vom Grill, raffinierte Fasanen-Ravioli oder zartes Hirschfilet mit Kartoffelrisotto: In diesem Wild-Kochbuch zeigt sich die **deutsche Küche** von ihrer natürlichsten und gleichzeitig **innovativsten Seite**. Tauchen Sie mit dem **passionierten Jäger und Sternekoch** Harald Rüssel in die Welt des Waldes ein: **200 moderne Wildrezepte** für Reh, Hirsch, Wildschwein und Wildgeflügel warten darauf, von Ihnen nachgekocht zu werden!

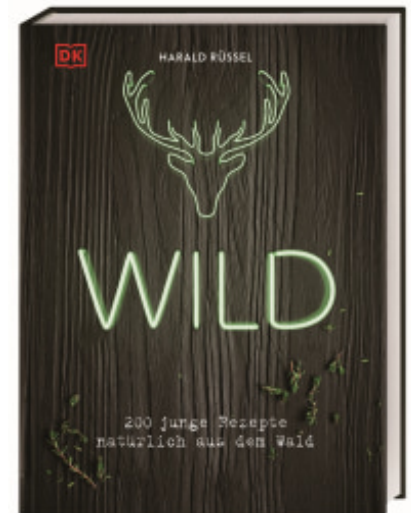
Das beliebte Wild-Kochbuch ist wieder da: Hier gibt's Wildküche mit neuer Leichtigkeit!

- 200 fantastische Wildrezepte – von überraschenden Klassikern bis zu modernen Kreationen.
- Back to the roots! Nachhaltig und natürlich kochen mit diesem Wild-Kochbuch.
- Food-Fotografie für Naturliebhaber.
- Mit Tipps und Adressen.

Vom Experten der Landküche Harald Rüssel:

Harald Rüssel ist Jäger und leidenschaftlicher Koch. Großen Wert legt er auf regionale Produkte. Sein unverwechselbarer, authentischer Kochstil zeichnet sich durch eine betörende Leichtigkeit und Feinheit aus. Harald Rüssel hat die klassische deutsche Landküche auf ein neues Niveau gehoben und wurde bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Na, wild geworden? Erleben Sie mit diesen neuen, frischen und jungen Wildgerichten erstklassigen Geschmack. Pur und natürlich – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.



DK Verlag (Hrsg.), [Harald Rüssel](#)

Wild

200 junge Rezepte natürlich aus dem Wald

ISBN 978-3-8310-3987-6

256 Seiten, 205 x 278 mm

Mit 150 farbigen Fotos und Illustrationen

€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)