

Im Ofen in einem Bräter langsam braten, alle 15 Minuten herausnehmen und mit dem Bratensaft begießen. Wenn sich die Beine der Krähen ohne Widerstand biegen lassen, sind die Vögel gar. Dies sollte nach etwa 2 Stunden der Fall sein. Die Krähen werden dann kurz bei 250°C gegrillt, damit sie ein wenig Farbe annehmen. Danach die fertigen Krähen aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Im Bräter die Butter zerlassen. Den Saft von den Orangen und der Zitrone in den Bräter geben, alles gut vermischen und nach Geschmack würzen.

Auf jeden Teller je nach belieben eine bis zwei Krähen in die Mitte legen. Alles mit der Sauce übergießen. Dazu wird Kartoffelpüree und gemischtes Gemüse gereicht. Als Getränk ist ein gut gekühlter, kräftiger Chardonnay zu empfehlen.

1

Alle Rezepte lassen sich natürlich auch mit anderem Wildgeflügel wie bspw. Taube, Ente, Gans oder Fasan zubereiten.

## Krähenburger



### Zutaten (für 4 Burger):

- 400 g Krähenhackfleisch
- ½ - 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Esslöffel Worcestersauce (alternativ Ketchup)
- 1 Esslöffel Senf
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung

Die fein gehackte Zwiebel, die Worcestersauce und den Senf zum Hackfleisch geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander verkneten. Die Masse in gleich große Portionen (100 g) teilen und zu gleichmäßigen, ca. 1 cm dicken Patties (Frikadellen), die ungefähr so groß wie das Hamburgerbrötchen sein sollten, formen.

Die Patties entweder bei großer Hitze von jeder Seite ca. 4 Minuten auf dem Grillrost grillen oder in einer mit Öl erhitzten Pfanne von jeder Seite 5 – 6 Minuten braten.

Der Burger kann schließlich – ganz nach eigenem Geschmack – mit verschiedenen Zutaten (z.B. Hamburgerbrötchen, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse und verschiedenen Saucen) zusammengesetzt werden. Dazu passen Pommes frites oder Kartoffel-Wedges und ein kühles Bier.

Weitere Tipps und Fotos zum Thema Wildbretverwertung sowie zum Thema Krähenjagd finden Sie unter:

[www.hubertus-fieldsports.de/wissen](http://www.hubertus-fieldsports.de/wissen)



Wir bedanken uns bei Rob Renkemeyer von KAKATO für die Unterstützung und die kulinarischen Genüsse



### KAKATO

Kochshows – Grillcatering - Wildverkauf  
Rob Reinkemeyer  
Telefon: 0175-9420499  
[www.kakato.eu](http://www.kakato.eu)

Tipps und Tricks für die effektive Lockjagd auf Krähen finden Sie unter: [www.kraehenjagd.de](http://www.kraehenjagd.de)

Rezepte:	Rob Renkemeyer
Übersetzung:	Alexander Busch
Text:	Alexander Busch Sören Peters Sven Lübbers
Bilder:	Alexander Busch

Herausgeber:

Hubertus-Fieldsports® 

Hubertus-Fieldsports GbR  
In der Lehmkuhle 3, D-37077 Göttingen  
Telefon: +49 (0) 551 3826922  
[www.hubertus-fieldsports.de](http://www.hubertus-fieldsports.de)



Landesjägerschaft Niedersachsen e.V.  
Schopenhauerstraße 21  
30625 Hannover  
[www.ljn.de](http://www.ljn.de)



# Delikatessen der Lüfte

Verwertung und Zubereitung von Krähen  
in der heimischen Küche



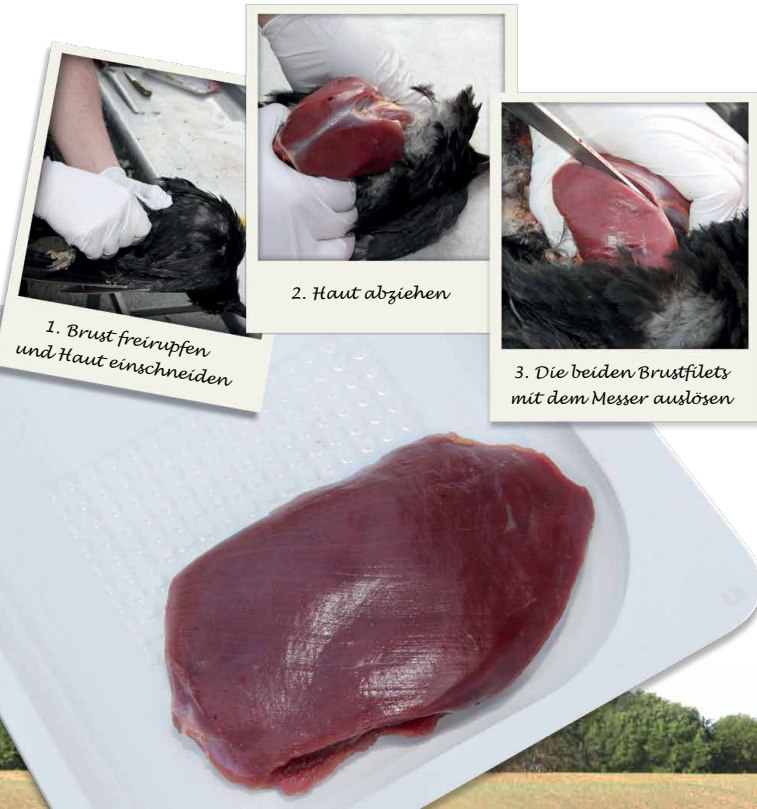
## Vorwort

In Deutschland denkt man bei der Zubereitung von Wildgeflügel als erstes an Fasan, Taube oder Wildente. Dass aber auch Rabenkrähen eine Bereicherung der heimischen Wildküche sein können, ist vielen nicht bekannt. Dabei zeigen Erfahrungen aus Skandinavien und Osteuropa, dass Krähen geschmort, gebraten oder gegrillt eine wahre Delikatesse sind. Auch beim Stöbern in alten Wildkochbüchern findet man durchaus verschiedene Gerichte für Jungkrähen. Die nachfolgenden Rezepte zeigen die Vielfalt der Verwendung von Krähen in unserer modernen Küche. Sie sollen dazu anregen, dieses der Natur entnommene Fleisch von hoher Qualität in den häuslichen Speiseplan aufzunehmen.

Um möglichen Erregern keine Chance zu lassen, sollten Sie Wildgeflügel stets gut durchgaren. Das heißt, das Fleisch muss für mindestens 10 Minuten eine Kerntemperatur von 80 Grad Celsius erreichen.

## Auslösen der Brust

Rupfen Sie die Brust ein kleines Stück frei und schneiden Sie die Haut ein. Ziehen Sie die Haut anschließend mit einem kräftigen Ruck ab. Mit dem Messer wird anschließend die Brust beiderseits entlang des Brustbeins abgetrennt.



## Gegrillte Krähenbrust



### Zutaten (für 4 Personen):

#### Für die Brüste

- 12 Krähenbrüste
- Speck zum Umwickeln
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Geriebene Schale einer halben, unbehandelten Zitrone
- Saft von einer Zitrone
- 100 ml Olivenöl

#### Für die Sauce

- 100 g warme Butter
- Saft und geriebene Schale von einer Zitrone
- 1 TL Kapern
- 20 g feingehackte Petersilie
- 1 Zweig Thymian, fein gehackt
- 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
- ½ Knoblauchzehe fein gehackt
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Für die Marinade die Kräuter waschen und fein zerhacken, mit Olivenöl, abgeriebener Zitronenschale und dem Zitronensaft vermengen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Krähenbrüste von der Silberhaut befreien, da diese sehr zäh ist. Die Brüste mit dem Speck spicken. Die Marinade in einen Ziplock-Beutel geben, die Brüste in die Marinade legen und alles für 24 Stunden im Kühlschrank lassen. Schneller geht es mit einem Vakuumiergerät. Einfach Marinade und Krähenbrüste in einen Vakuumbbeutel und bei -1bar einschweißen. Dann für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Grill auf 250°C vorheizen, Krähenbrüste von jeder Seite etwa 2 Minuten lang grillen. Für die Sauce einfach die Zutaten in einer kleinen Pfanne vermengen. Die fertigen Brüste in die Sauce legen und damit bedecken. Einige Minuten ziehen lassen. Dazu passt ein Sommersalat mit Ziegenkäse, Tomaten, Gurke, Paprika und Croutons sowie ein vollmundiger, trockener Chardonnay.

## Krähenschnitzel mit Baby-Mangold

### Zutaten (für 4 Personen):

#### Für die Schnitzel

- 16 Krähenbrüste
- ½ gehackte Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Geriebene Schale einer halben, unbehandelten Orange
- 100 ml Soja-Öl
- 100 g frische Semmelbrösel
- 20 g Sesamsamen
- 2 Eier
- 50 g Mehl, mit Salz und Pfeffer gewürzt
- Öl zum Braten

#### Für den Baby-Mangold

- 100 g Baby Mangold
- 40 g Schalotten, fein gehackt
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- 50 gr. Butter
- Saft von einer Zitrone



## Zubereitung

Einen Tag bevor man die Krähenschnitzel essen möchte, wird eine Marinade aus Knoblauch, Thymian, Orangenschale, Soja-Öl, Salz und Pfeffer hergestellt. Die Silberhaut auf den Krähenbrüsten wird entfernt. Die Brüste werden von beiden Seiten mit der Marinade eingestrichen und zwischen Backpapier gelegt, anschließend vorsichtig plattiert, bis sie eine Stärke von ca. 2mm haben. Die Schnitzel werden zugedeckt eine Nacht in den Kühlschrank gestellt, damit die Marinade durchziehen kann.

Mangold waschen und trocken schleudern, die Eier verquirlen und den Ofen auf 100°C vorheizen. Semmelbrösel und Sesamsamen vermengen. Jeweils das Mehl und die Brösel-Sesam-Mischung auf einen großen Teller geben. Danach je 2 plattierte Krähenbrüste aufeinander legen und zuerst im Mehl, dann in dem verquirlten Ei und anschließend in dem Brösel-Sesam-Mix wenden. 16 Krähenbrüste ergeben 8 panierte Krähenschnitzel.

Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne auf mittlere Hitze erhitzen, die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun braten. Die fertigen Schnitzel auf einer Platte im Ofen warm halten.

In einer anderen Pfanne Butter schmelzen, die Schalotten anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Baby Mangold kurz unter Rühren in der Pfanne anschwitzen.

Zum Anrichten Mangold in die Mitte des Tellers legen. Jeweils 2 Schnitzel auf den Mangold legen, frisch gepressten Zitronensaft darüber träufeln und servieren. Dazu passen Bratkartoffeln und ein reifer, trockener Merlot.

## Im Ofen gebratene Krähe mit Kräutern

### Zutaten (für 4 Personen):

- 4-8 Krähen
- 4 Knoblauchzehen, halbiert
- 8 Zweige Thymian
- 8 Zweige Rosmarin
- 8 Stücke Orangenschale
- 8 Zimtstangen
- 8 Nelken
- 200 g Butter
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Zitrone



### Zubereitung

Ofen auf 120°C vorheizen. Die Krähen gründlich reinigen, besonders auf Federn oder nicht entfernte Innereien-Reste achten - diese schmecken bitter-, waschen und trocken reiben.

Jeden Vogel mit einer halben Knoblauchzehe, je einem Zweig Thymian und Rosmarin, einem Stück Orangenschale, einer Zimtstange und einer Nelke füllen. Die Krähen gut mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit Butter einreiben.