

# **Rehwild Ringeln / Aufbrechen**



Beim Ringeln wird mit dem spitzen scharfen Messer zuerst der Weiddarm von der Decke rundherum gelöst.



Dann ein paar Zentimeter in die Beckenhöhle vorsichtig den Darm lösen.



**Und langsam ein Stück  
weit rausziehen.**



So lässt sich  
Losung heraus  
streifen, die sonst  
eventuell im  
Becken  
zurückbleiben  
könnte. Abbinden  
geht auch.





**Zwischen Achillessehne und Hinterlaufknochen  
einschneiden...**



**...und jeweils einen Fleischhaken von innen nach außen einhaken.**



Zuerst ein kleiner  
Schnitt in die  
Bauchdecke und  
dann mit der  
Aufbrechklinge...

(anderes Messer geht natürlich auch.)





...bis zum Brustbein  
aufschärfen.



Weiddarm und Blase  
vorlösen und nach  
unten ziehen. Dabei  
mit dem Messer  
nacharbeiten.

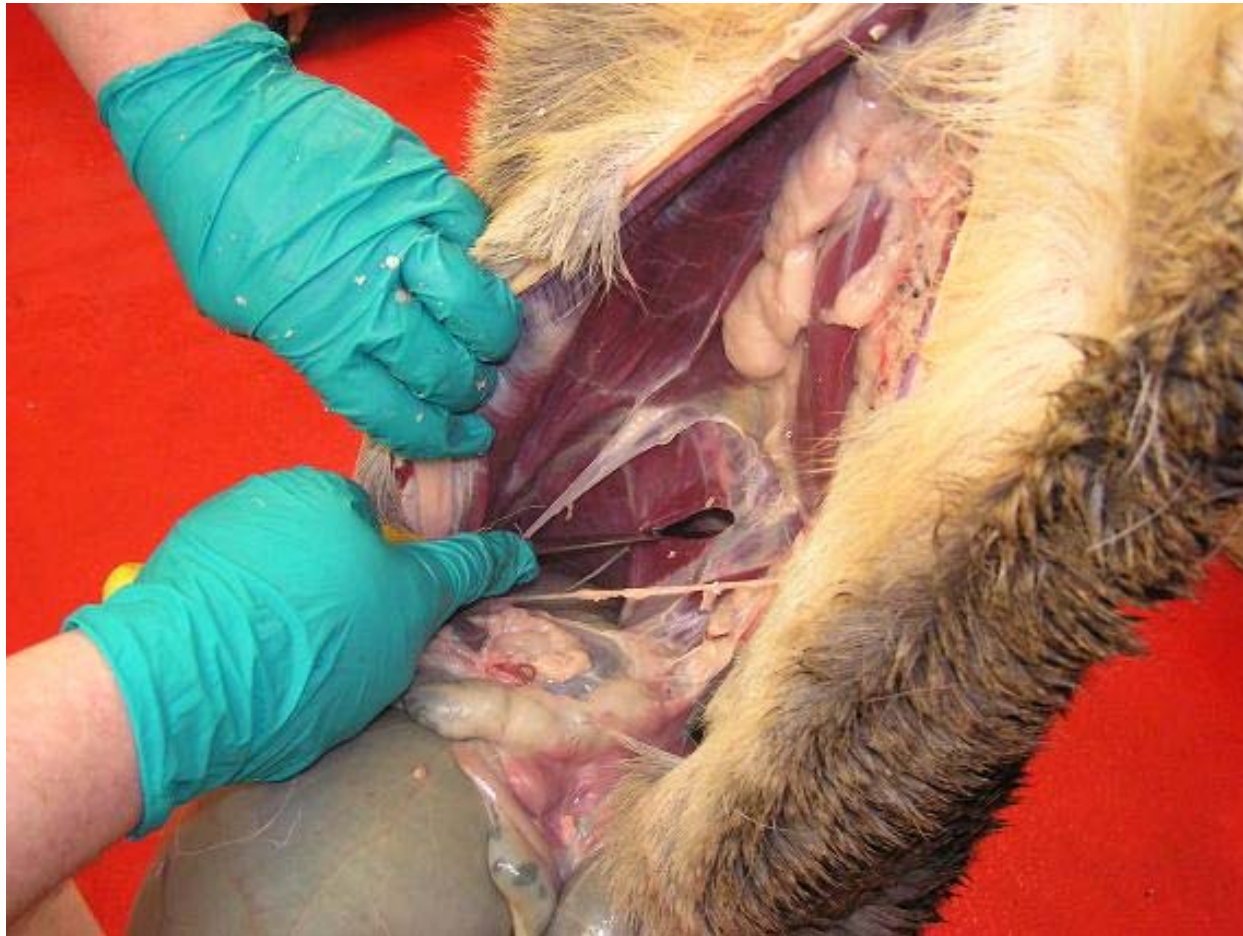


Das Gescheide aus dem Bauchraum heben...





und am  
Zwerchfellfeiler die  
Sehne abtrennen.  
Nieren dabei mit  
entnehmen, alles  
Weiße im Körper  
belassen. Das schützt  
die Filets vor  
Austrocknung und  
Verunreinigung.



Jetzt das Zwerchfell  
links und rechts  
einschneiden.







Leber vom Zwerchfell  
abtrennen und  
entnehmen.



Am Übergang  
zwischen  
Schlund und  
Pansen das  
Gescheide  
abtrennen.  
Lunge und Herz  
bleiben vorerst  
in der Kammer.



Brustbein  
durchtrennen...



und Lunge, Herz,  
Schlund und Luftröhre...





bis zum Lecker...



abschneiden.





Das fertige Stück nach bedarf mit Trinkwasser ausspülen und mit dem Haupt nach unten in die Kühlung hängen. Tipp: bei 2°C bis 4°C drei bis sechs Tage abhängen.

Haupt abtrennen und aus der  
Decke schlagen





**Direkt hinterm Unterkiefer und zwischen dem Atlas (erster Halswirbel) und Hinterhaupt die Decke rundherum einschneiden, Haut seitlich überstrecken und abschärfen.**





**Beim aus der Decke schlagen fange ich vorne an und arbeite mich übers Blatt bis zu den Keulen vor.**





**Blatt bis zum Gelenk der Vorderläufe freilegen  
und im Gelenk abschneiden.**















**Hinterläufe nicht im Gelenk, sondern in der Wachstumsfuge einschneiden und „abbrechen“. Geht sehr einfach und hat den Vorteil, dass die Sehne ganz bleibt, die ich zum Aufhängen brauche.**













**So aufgehängt und die Decke vorgelöst lässt sie sich leicht und ohne das Fleisch zu verunreinigen abziehen.**



**An den Keulenaußenseiten etwas Nachschneiden, da hier das Fleisch leicht einreißen kann.**







Rehwild zerlegen und  
Küchenfertig machen



**Blätter möglichst weit abspreizen, einschneiden...**



**und am Rückenansatz abtrennen. Der große Lymphknoten ist ein guter Orientierungspunkt und bleibt vorerst am Blatt.**





## Rippen / Bauchlappen abtrennen



**Einmal unterhalb des Beckenknochens...**



...und außerhalb der Keulen so weit einschneiden, dass ca. 1cm bis zum Rücken Platz bleibt. Wiederum den großen **Lymphknoten** an der Keule lassen.





**Gerade bis zur letzten Rippe runterschneiden. Besser etwas mehr als zu wenig Abstand zum Rücken halten.**







**Mit dem Messer die weitere Schnittführung einritzen...**



**und (mit etwas Abstand) absägen.**



**Oder bei jungen Stücken mit der Geflügelschere die Rippen absetzen.**











**Filetköpfe vorsichtig unterhalb des Beckenknochens bis zum Flies einschneiden und...**





**bis zum letzten Rückenwirbel freilegen.**







**Zum Vergleich: So sieht ein geringeltes Stück nach dem Abhängen und aus der decke schlagen und öffnen des Schlossknochens aus. Das Fleisch an der Schnittstelle ist weder angetrocknet noch verunreinigt.**





**Im letzten Rückenwirbel den Rücken mit Filet absägen.**

## Keulen trennen



**Keulen von außen direkt am Schwanzknochen einschneiden. Immer mit dem Messer leicht schräg zum Knochen arbeiten.**



**Eine Keule aushängen und mit leichtem Druck die beiden Beckenknochen voneinander trennen.**





**Träger und Rücken im Bereich der ersten Rippe einschneiden und durchsägen.**







**Grob zerlegte Teile. Rippen, Blätter, Träger, Rücken mit Filet und Keulen.**

## Feinzerlegung



**Vorderläufe im Gelenk einschneiden...**





**und Abtrennen (Einfach absägen geht auch).**





**Wieder ein Lymphknoten der, wie alle anderen entfernt werden sollte.**



**Hier zwischen Lymphknoten und Blatt nur bis zum Fließ einschneiden.**



**Blatt wenden und...**





**zusammen mit dem ersten Fließ...**







**Abtrennen.**







**Beim Rücken ebenfalls das erste Fließ einschneiden und...**





**mit Hilfe des Messers vorsichtig vom Rücken lösen.**



**Blutige Stellen großzügig abschneiden.**



**Kleine Lymphknoten sollten auch entfernt werden.**





**Filetköpfe von der groben Sehne und Lymphknoten befreien.**





**Hinterläufe im Gelenk einschneiden...**



**und im Fließ auslösen.**











**Schloss / Beckenknochen auslösen.**





















**Dieses Stück wurde nicht geringelt, so das die erste, angetrocknete Schicht entfernt werden muss.**





**Keule fließen: Lymphknoten als Griff benutzen.**





**Keule wenden und...**



**...fließen.**



**Dabei das Messer leicht schräg zum Fließ halten.**







**Rippen können als Kochfleisch oder sogar als kleine Rouladen verwendet werden.**



**Links und rechts der Rippe einritzen.**







**Einen starken Bindfaden unter den Rippenbogen führen...**





**und bis nach hinten durchziehen.**





**Rippen im Knorpel abtrennen.**









**Bei Rehwild nicht immer lohnenswert aber bei größeren Stücken und gerade beim Schwarzwild zu empfehlen.**



**Die fertigen Teile werden idealerweise vakuumverpackt und beschriftet. So eingefroren gebe ich ein MHD von 2 Jahren.**