



Jagd,

Geschichten
und Rezepte

BRUNO KERNEN

WEBERVERLAG.CH

INHALT

Geschichten

| | |
|---|----|
| Bruno Kernen über Kindheit, Jugendjahre und Familie | 5 |
| Bruno Kernen über seine Karriere als Skirennfahrer | 9 |
| Bruno Kernen über Beruf, Wirte-Ausbildung und Vereinsämter | 15 |
| Bruno Kernen über sein Hotel und sein Leben als Hotelier | 19 |
| Bruno Kernen über die Jagd und sein Leben als Jäger | 25 |
| Bruno Kernen über Golf, Bike, Ski und andere Hobbys | 29 |
| Bruno Kernen über seine Heimat und den Tourismus im Saanenland | 33 |

Rezepte

Grundrezepte

| | |
|-------------|----|
| Spätzliteig | 41 |
| Wildfond | 43 |

Wildgarnituren

| | |
|----------------------|----|
| Eingelegter Kürbis | 49 |
| Geschmortes Rotkraut | 51 |
| Glasierte Marroni | 53 |
| Sautierter Rosenkohl | 55 |
| Portweinbirnen | 57 |
| Preiselbeeräpfel | 59 |

Suppen

| | |
|-----------------------|----|
| Birnensuppe mit Speck | 63 |
| Fenchel-Orangen-Suppe | 65 |
| Wildkraftbrühe | 67 |
| Marronisuppe | 69 |



Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Hausgemachte Wildterrine | 73 |
| Wildfleischravioli mit Sauerkirschensauce | 75 |
| Eierschwämmchen-Cannelloni mit Lauch | 79 |
| Hirschtrockenfleisch-Carpaccio | 83 |

Hauptspeisen

| | |
|--|----|
| Gamsrücken mit Wildrahmsauce | 87 |
| Hirschentrecôte mit Bergkräuterbutter | 89 |
| Rehpfeffer nach Jägerart | 91 |
| Pilz-Spätzli mit Rehgeschnetzelttem an Jägermeistersauce | 93 |
| Gebratene Fasanenschenkel an Orangensauce | 95 |
| Käsespätzli mit Speck und Zwiebeln | 97 |
| Gamsrückenfiletmedaillons «Ruedi» mit Pilzrouladen | 99 |

Desserts

| | |
|--|-----|
| Kürbisauflauf | 105 |
| Gestürzte Rote Grütze | 107 |
| Mascarponecreme mit Zwetschgen | 109 |
| Warmes Schokoküchlein mit marinierten Zwetschgen | 111 |
| Zwetschgen-Tarte-Tatin mit Zimtparfait | 113 |

Porträts

| | |
|----------------|-----|
| Bruno Kernen | 117 |
| Edwin Griessen | 118 |
| Hans R. Amrein | 119 |