Die Wild Sous-Vide Tabelle – alle Garzeiten im Überblick

Gartemperaturen und -zeiten für perfektes Wildbret

Wildart	Teilstück	Temperatur (°C)	Zeit (ca.)	Hinweis
Reh	Rehrücken	54 - 56 °C	1 - 1,5 Std.	Zart, rosa - nicht zu lange garen, sonst breiig
	Rehfilet	54 °C	1 Std.	Sehr feine Struktur - kurze Garzeit, ideal für Finish
	Rehkeule (ohne Knochen)	56 - 58 °C	4 - 6 Std.	Sehr zart, ideal zum Anbraten nach dem Garen
	Rehschulter	55 - 57 °C	8 - 10 Std.	Lange Garzeit bringt Sehnen zum Schmelzen
Wildschwein	Wildschweinrücken	55 - 58 °C	30 - 60 Min.	Saftig, leicht rosa mit kernigem Biss
	Wildschweinfilet	54 °C	40 Min.	Zart und fein - Finish auf dem Grill
	Wildschweinkeule (ohne Knochen)	57 - 58 °C	6 - 8 Std.	Für Braten oder Scheiben nach dem Garen
	Wildschweinschulter / Nacken	68 °C	14 Std.	Ideal für Pulled Wild
Hirsch	Hirschrücken	54 - 56 °C	1 - 2 Std.	Sehr zart, edel - Finish auf dem Grill
	Hirschfilet	56 - 58 °C	40 - 45	Sehr feine Struktur - kurze Garzeit,

			Min.	ideal für Finish
	Hirschkeule	58 - 60 °C	6 - 8 Std.	Besonders aromatisch durch kräftige Würzung
	Hirschschulter	60 - 62 °C	10 - 14 Std.	Kräftige Struktur, wird herrlich mürbe
Gams	Gamsrücken / Filet	54 - 56 °C	60 - 75 Min.	Zart, aber aromatisch - nicht übergaren
	Gamskeule / Schulter	58 - 60 °C	6 - 10 Std.	Intensiver Geschmack, ideal mit Kräutern
Kaninchen	Kaninchenkeule	60 - 65 °C	2 - 2,5 Std.	Saftig und zart - ideal mit Thymian & Zitrone
Wildgeflügel	Entenbrust (Barbarie)	56-58 °C	1 - 1,5 Std.	Haut vorher einschneiden, Finish in der Pfanne
	Entenkeule	80-82 °C	8-10 Std.	Für confierte Textur - butterweich
	Gänsebrust	58-60 °C	3-4 Std.	Haut knusprig anbraten, innen zartrosa
	Gänsekeule	80-82 °C	8 - 10 Std.	Saftig und mürbe - ideal für Weihnachtsgerichte

Hinweise zur Anwendung:

- Temperaturen gelten für **rosa bis medium** gegartes Wildbret (außer bei Keulen von Wildgeflügel – diese werden durchgegart)
- Für stärker gegarte