

Wild	Gewicht	Personen	Bereiding	Gemiddelde tijd
Jonge duif	300-400 g	1 p.p.	braden in pan	30-40 min.
			braden in oven 175°C	15 min.
Jonge duif met vulling		1-2	braden	35 min.
Duiffilet		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 5 min.
Jonge eend	400-600 g	2-3	braden in pan	20-30 min.
			braden in oven 175°C	
Volwassen eend		3-4	aanbraden/stoven	120 min
Eendenfilet		1 p.p.	bakken in pan	10 min.
Fazant	600-1000 g	3-4	braden in pan	60-90 min.
Fazantenfilet		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 8 min.
Gans	1200 g	3-4	braden	1-1½ uur
			braden in oven 180°C	
Gansfilet		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 15 min.
Haas	2½ kg		braden	2½ uur
			braden in oven 175°C	60-90 min.
Rug met bot			braden in pan	20-25 min.
			braden in oven 175°C	± 15 min.
Bout		1 p.p.	aanbraden/stoven	2-2½ uur
Rugfilet		1 p.p.	bakken in pan	± totaal 3 min.
Konijn	v.a. 800 g	3-4	aanbraden/stoven	150 min.
			braden in oven 175°C	60-90 min.
Konijnfilets		2 p.p.	bakken in pan	totaal ± 2 min.
Konijnbouten		2 p.p.	stoven/smoren	150 min.
Patrijs	250-300 g	1 p.p.	braden in pan	35-40 min.
			braden in oven	zie duif
			aanbraden/stoven	30-40 min.
Houtsnip	150-200 g	1 p.p.	braden in pan	± 25 min.
Watersnip	60-80 g	1 p.p.	bakken/braden	30 min.
Reebout	± 1½ kg	6-8	braden in pan	60 min.
			braden in oven 200 °C	60 min.
Reerug			braden in pan	40-50 min.
			braden in oven 200 °C	
Reebiefstukje	120 gr	1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 4 min.
Ree koteletjes		1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 8 min.
Reerollade	1 kg		braden in pan	1¼ uur, afhankelijk van dikte en soort
Hertenbiefstuk	120gr	1 p.p.	bakken in pan	totaal ± 5 min.
Hertenracks	Losse racks		bakken in pan	totaal ± 6 min.
Zwijnbout	2-2½ kg	8-10	braden in pan	40-50 min.

			braden in oven	
Zwijnkotelet			bakken/braden	totaal ± 15 min.
Zwijnbiefstukjes			bakken in pan	totaal ± 6 min.
Zwijntournedos			bakken in pan	totaal ± 6 min.
Zwijnrollade	1 kg		braden in pan	60-75 min.