

Soort	Gewicht	Personen	Bereiding	Bereidingstijd*
Houtduif				
Houtduif heel	300 - 400 g	1 - 2	braden in pan braden in oven	30 - 40 min. 45 min. 175°C
Houtduif filet	30 - 40 g	1	bakken in pan	± 4 min.
Houtduif boutjes			konfijten/stoven	24 uur
Wilde eend Hollands				
Eend heel jong	300 - 450 g	1 - 2	braden in pan braden in oven	20 - 30 min. 175°C 35 min. 180°C
Eend heel volwassen	450 - 700 g	2	Aanbraden/stoven	± 30 - 40 min.
Eend filet		1	bakken in pan	8 min.
Eend boutjes		1	konfijten/stoven	24 uur
Fazant				
Fazant heel	600 - 1000 g	3	braden in pan braden in oven	60 - 70 min. 65 - 95 min. 200°C
Fazant filet	100 - 120 g	1	bakken in pan	6 min.
Fazant bout		1	Konfijten/stoven	24 uur
Wilde gans Hollands				
Gans heel	1200 g	3 - 4	braden in pan braden in oven	1 - 1½ uur 60 - 90 min.
Gans filet	± 180 g	1	bakken in pan	8 min.
Gans bout		1 - 2	stoven/smoren	2 - 3 uur
Haas Hollands				
Haas rug	> 450 g	2	braden in pan én braden in oven	5 min. 15 min. 175°C
Haas rugfilet	150 g	1	bakken in pan	5 - 7 min.
Haas bout	> 325 g	1	braden of stoven	2 - 2½ uur
Wild konijn Hollands				
Konijn heel	± 800 g	2	braden in pan braden in oven	60 - 90 min. 60 - 90 min. 175°C
Konijn filets	35 g	1	bakken in pan	4 min.
Konijn bouten	70 g	1	stoven/smoren	45 - 60 min.
Ree Hollands				
Ree bout	± 1½ kg	6 - 8	braden in oven	50 min. 180°C
Ree rug	± 1,75 g	6 - 8	braden in oven	20 - 45 min. 180°C
Reebiefstuk	60 g	1	bakken in pan	4 - 6 min.
Ree rollade	1 kg	5	braden in pan	75 min.
Hert				
Herten biefstuk	180 g	1	bakken in pan	4 - 6 min.
Herten kotelet	150 - 200 g	1	bakken in pan	15 min.
Wild zwijn				
Wild zwijns bout	2 - 2½ kg	8 - 10	braden in pan braden in oven	40 - 50 min. per kg ± 60 - 90 min. 200°C
Wild zwijns kotelet	180 - 230 g	1	bakken/braden	18 min.
Wild zwijns biefstukjes	130 - 150 g	1	bakken in pan	5 - 7 min.
Wild zwijns tournedos	90 g	1	bakken in pan	6 min.
Wild zwijns rollade	1 kg		braden in pan	60 - 75 min.
Patrijs				
Patrijs heel	250 - 300 g	1	braden in pan of oven	30 - 40 min.
Houtsnip				
Houtsnip in het geheel	150 - 200 g	1	braden in pan	35 - 40 min.
Watersnip				
Watersnip in het geheel	60 - 80 g	1	bakken/braden	20 min.

* De tijden voor het bereiden van wild zijn gemiddeld en sterk afhankelijk van leeftijd, grootte en type oven.