

Editorial	3	
Inhalt	4	
VOM GRILL AUF DEN TELLER		
Rotwild	6	GLUT & EISEN
König der Wälder	8	Grillen oder Barbecue?
Rehwild	14	Grilltypen ... die Qual der Wahl
Leben am Feldrand	24	Grillaroma – Der Rost entscheidet
Schwarzwild	32	Praktische Helfer fürs Grillen
Rustikale Feinschmecker	36	À Point – auf den Punkt gegart
Feldhase	42	Jetzt wird's heiß
Lange Löffel, stramme Keulen	44	Anzünden – weniger ist mehr
Stockente	46	Asado – Grillen wie die Gauchos
Kulinarischer Genuss	48	
Grillmenü	50	FRISCH AUF DEN TISCH
Drei exklusive Gänge	52	Zerlegen wie ein Profi
KLEINE KREATIONEN –		Wild gebeizt und mariniert
GROSSER GENUSS		Wurst – einfacher als gedacht
Klassiker für jede Gartenparty	50	Wild direkt vom Jäger
Würstchen selbstgemacht	52	
Geschmack am Spieß		Autoren
Beilagen zu Wild –		Impressum
schnell gemacht & sehr lecker		