

Editorial	3		
Inhalt	4		
VOM GRILL AUF DEN TELLER	6	GLUT & EISEN	56
Rotwild		Grillen oder Barbecue?	58
König der Wälder	8	Grilltypen ... die Qual der Wahl	62
Rehwild		Grillaroma – Der Rost entscheidet	66
Leben am Feldrand	14	Praktische Helfer fürs Grillen	68
Schwarzwild		À Point – auf den Punkt gegart	70
Rustikale Feinschmecker	24	Jetzt wird's heiß	
Feldhase		Anzünden – weniger ist mehr	72
Lange Löffel, stramme Keulen	32	Asado – Grillen wie die Gauchos	74
Stockente			
Kulinarischer Genuss	36	FRISCH AUF DEN TISCH	80
Grillmenü		Zerlegen wie ein Profi	82
Drei exklusive Gänge	42	Wild gebeizt und mariniert	88
KLEINE KREATIONEN –	44	Wurstchen – einfacher als gedacht	92
GROSSER GENUSS		Wild direkt vom Jäger	96
Klassiker für jede Gartenparty	46		
Würstchen selbstgemacht	48		
Geschmack am Spieß	50		
Beilagen zu Wild –		Autoren	98
schnell gemacht & sehr lecker	52	Impressum	98