

Inhalt

Zweite Saison	4
Vom Grill auf den Teller	6
Rotwild – König der Wälder	8
Rehwild – Leben am Feldrand	20
Schwarzwild – Rustikale Feinschmecker	36
Feldhase – Lange Löffel, stramme Keulen	46
Stockente – Kulinarischer Genuss	52
Grillmenü – Drei exklusive Gänge	60
Kleine Kreationen – großer Genuss	64
Klassiker für jede Gartenparty	66
Würstchen selbst gemacht	68
Geschmack am Spieß	70
Beilagen zu Wild – schnell gemacht & sehr lecker	74
Glut & Eisen	78
Grillen oder Barbecue?	80
Grilltypen: die Qual der Wahl	84
Grillaroma – der Rost entscheidet	88
Praktische Helfer fürs Grillen	90
À Point – auf den Punkt gegart	92
Jetzt wird's heiß: Anzünden – weniger ist mehr	94
Asado – Grillen wie die Gauchos	96
Frisch auf den Tisch	102
Zerlegen wie ein Profi	104
Wild beizen und marinieren	110
Wursten – einfacher als gedacht	114
Wild direkt vom Jäger	118
Register	120
Autoren	122
Impressum	123