GRILLEN MIT

WILD

ECHTE GRILLER GRILLEN WILD

Ursprüngliches und nachhaltiges Wildfleisch darf jetzt endlich auch auf den Grill! Reh, Wildschwein, Hirsch, wilde Hasen und Enten werden auf dem Rost zu tollen Gerichten veredelt.

Egal wie viel Zeit du zum Grillen mitbringst, ob du aufwändig oder einfach grillen möchtest, ob es üppig oder etwas feiner sein darf, ob du noch Beilagen zu deinem Fleisch möchtest oder ob du ein Purist bist: Für jede Gelegenheit findest du in diesem Kochbuch ein leckeres Rezept.

- **KURZ GEGRILLT:** HIRSCHSTEAKS MIT GEBACKENEN ZWIEBELN …
- **FEIN GERÄUCHERT:** REHRÜCKEN MIT CHICORÉESALAT …
- **LANGSAM GESCHMORT:** WILDSCHWEIN PULLED PORK STYLE …
- **ÜPPIG BELEGT:** WILDSCHWEINBURGER MIT CAMEMBERT …

… und viele weitere leckere Rezepte.

VIEL SPASS BEIM WILDEN GRILLEN.

eISBN: 978-3-6251-6154-7
© Komet Verlag, Emil-Hoffmann-Str. 1, 50996 Köln Umschlagmotive: stock.adobe.com: © abuzayd.std (Illustration); TLC Fotostudio
Gesamtherstellung
Komet Verlag, Köln

Alle Rechte vorbehalten.

ABKÜRZUNGEN

cm = Zentimeter

El = Esslöffel

FP = Fertigprodukt

g = Gramm

kg = Kilogramm

l = Liter

ml = Milliliter

P. = Päckchen

Tl = Teelöffel

HINWEIS

Bei den Zutatenmengen ist jeweils das Rohgewicht, also das Gewicht des Lebensmittels vor der Verarbeitung, angegeben. Bei Stückangaben gehen wir immer von Lebensmitteln mittlerer Größe aus. Die angegebene Vorbereitungszeit bezieht sich auf die reine Vorbereitung der Gerichte, das Vorbereiten des Grills wird hier nicht mit eingerechnet.

NACHWEISE

Sämtliche Bilder: TLC Fotostudio

Rezepte: Archiv (Seite 36, 40, 42, 43, 45, 46, 47), Sabine Durdel-Hoffman (10, 28), Sylvia Winnewisser (12, 38), Tim Ziegeweidt und Sebastian Buchner (8, 15, 16, 19, 20, 22, 25, 27, 31, 33, 34, 44)

GRILLEN MIT

WILD

KLEINE EINFÜHRUNG

Wildfleisch

Basics Grillen

REZEPTE

Geräucherter Rehrücken mit Chicoréesalat

Reh-Burger mit Quitten

Rehkoteletts mit Käse

Badierter Rehrücken

Gratinierte Rehmedaillons

Hirschkarree mit Salzzwiebeln

Hirschsteaks mit gebackenen Zwiebeln

Wildschwein mit Kräuterkruste