



# inhalt

|  |           |
|--|-----------|
| Winterzeit – Grillzeit                 | <b>6</b>  |
| Was man wissen sollte                  | <b>8</b>  |
| Was man braucht                        | <b>11</b> |
| Sicherheit beim Grillen                | <b>14</b> |
| Nützliche Hinweise                     | <b>15</b> |
| Würzen und Marinieren                  | <b>19</b> |
| Vorräte für den Winter schaffen        | <b>21</b> |
| Meine Gewürzmischungen                 | <b>23</b> |
| Wildfleisch – eine gesunde Delikatesse | <b>25</b> |

## **REZEPTE** **28**

|   |           |
|---|-----------|
| Käsewürfel im Speckmantel   | <b>28</b> |
| Lebkuchen mit Räucherspeck und Chili                                | <b>30</b> |
| Wintergemüse vom Grill  | <b>32</b> |
| Winter-Camembert  | <b>36</b> |
| Lachs   | <b>38</b> |
| Geräuchertes Forellenfilet<br>mit geräucherten Pilzen und Habaneros | <b>40</b> |
| Saibling im Wirsingmantel   | <b>44</b> |
| Appenzeller Kräuter-Hühnchen  | <b>48</b> |
| Hühnchen im Heubeet   | <b>50</b> |
| Hühnchen mit Kräuterheu, Süßwein und Zimt                           | <b>53</b> |
| Hühnchen mit Orangen und Nelken                                     | <b>53</b> |
| Truthahn nach Toms Art  | <b>56</b> |
| Gefüllte rote Rüben   | <b>60</b> |
| Truthahn für die kleinere Runde                                     | <b>60</b> |
| Barbarie Entenbrust mit Rahmkraut                                   | <b>62</b> |
| Wurzelgemüse Coleslaw   | <b>66</b> |
| Ente auf der Dose   | <b>68</b> |
| Gefüllte Wildente   | <b>68</b> |
| Winterliche Spare Ribs  | <b>70</b> |
| Kräuter-Spare-Ribs  | <b>72</b> |

|  |            |
|--|------------|
| Toms Winterribs                              | <b>74</b>  |
| Gespickter Schweinerücken                    | <b>76</b>  |
| Apfel-Blunzen-Lasagne mit Meerrettich        | <b>82</b>  |
| Mini-Burger mit Curry-Senf-Sauce             | <b>84</b>  |
| Weißkohl vom Grill                           | <b>86</b>  |
| Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Gemüse | <b>88</b>  |
| Rinderrippen vom BBQ Smoker                  | <b>90</b>  |
| Gefüllte Kartoffeln                          | <b>94</b>  |
| Apfel-Feigen-Chutney                         | <b>98</b>  |
| Rindersteak                                  | <b>99</b>  |
| Roastbeef mit Lebkuchen                      | <b>100</b> |
| Kartoffel-Apfel-Birnen-Gratin                | <b>100</b> |
| Lammschulter                                 | <b>104</b> |
| Winterliches Brot                            | <b>104</b> |
| Lammkarree                                   | <b>106</b> |
| Hirschrücken                                 | <b>112</b> |
| Rehshulter im Brot                           | <b>114</b> |
| Wildhasenrücken                              | <b>116</b> |
| Wilde Moink Balls                            | <b>118</b> |
| Radicchio vom Grill                          | <b>120</b> |
| Wildschweinfilet                             | <b>124</b> |
| Chili-Birnen                                 | <b>124</b> |
| Reh nach Art der Jägersfrau                  | <b>128</b> |
| Hirschschulter mit Wurzelgemüse              | <b>132</b> |
| Hirsch-Entrecote                             | <b>132</b> |
| Grillwerkstattbohnen                         | <b>134</b> |
| Chili-Rotkraut                               | <b>134</b> |
| Toms Winterapfel                             | <b>140</b> |
| Schoko-Nuss-Küchlein mit Appenzeller Äpfeln  | <b>142</b> |
| Gegrillte Feigen                             | <b>146</b> |
| Trockenfruchtspieße mit Schuss               | <b>148</b> |
| Buchteln                                     | <b>150</b> |
| Kaiserschmarrn                               | <b>154</b> |

