

Jan van Bebber • Ragnar Riesenkampff • Thomas Spinnen

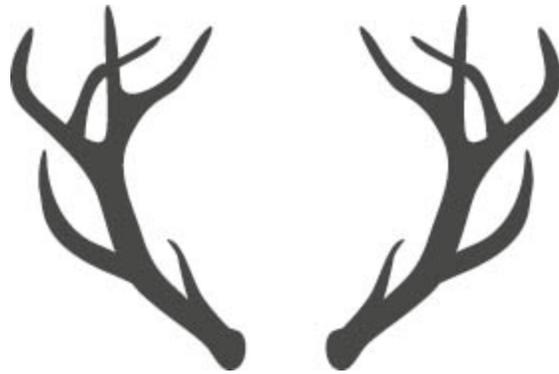


GRILL WILD!

60 kreative Rezepte mit Reh,
Hirsch, Wildschwein & Wildgeflügel
Für Holzkohle-, Gasgrill & Smoker



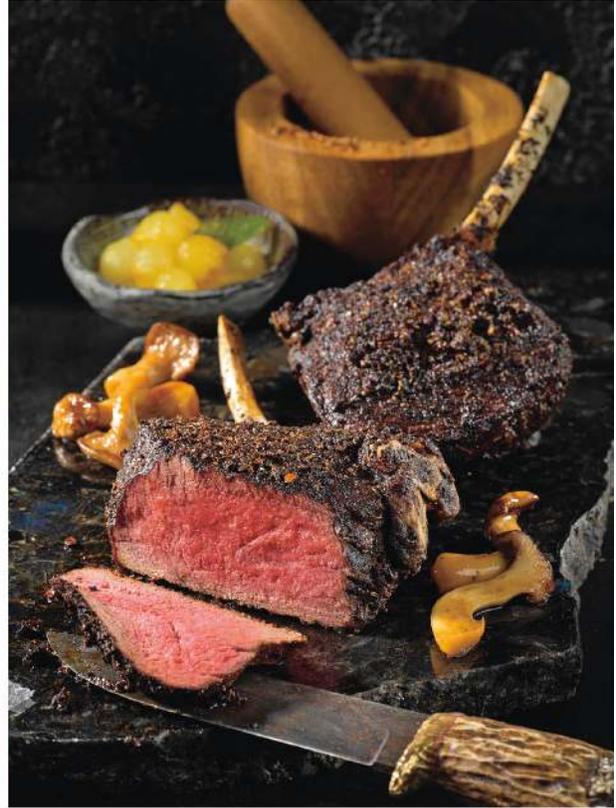
**Jan van Bebber • Ragnar Riesenkampff • Thomas
Spinnen**



GRILL WILD!

**60 kreative Rezepte mit Reh,
Hirsch, Wildschwein & Wildgeflügel
Für Holzkohle-, Gasgrill & Smoker**





INHALT

Über uns

Einleitung

Grills & Zubehör

Burger

Einfache Grillgerichte und Klassiker

Smoken

Specials

Anhang

Instagram-Tricks

Einblicke in die Jagd: der Sommerbock

Einblicke in die Jagd: Wildschwein bei Mondschein

Passende Begleitung: Getränke

Technik: Pinguin grillen

Fragen an den Experten vom Wildzerlegebetrieb

Dank

Über das Autorenteam / Über das Fototeam

Register der Rezepte

ÜBER UNS

Wir sind Jan, Ragnar und Thomas. Wir sind die Köpfe hinter »Grillen mit Wild«. Mit diesem Projekt haben wir uns bewusst für die Vermarktung von regionalem Wildbret entschieden. Wir glauben, dass Wildfleisch die nachhaltigere und gesündere Alternative zu Grillfleisch aus der Massentierhaltung ist: Für unsere Produkte werden keine Tiere extra aufgezogen! Wildbret ist ein ganz und gar natürliches Produkt auch aus eurer Region. Jedes Wildtier konnte sich frei in der Natur bewegen und hat bis zum letzten Augenblick unter Bedingungen gelebt, die wir uns für alle Tiere in Deutschland wünschen würden.

Wir wollen euch Wildfleisch, dessen Zubereitung auf dem Grill und die passenden Begleiter näherbringen. In diesem Buch findet ihr Grillrezepte und bekannte BBQ-Klassiker teilweise neu interpretiert und an Wildfleisch adaptiert.

Vielleicht sind ein paar Spezialitäten aus der heimischen Wildwelt dabei, die ihr noch nicht kennt. Wir hoffen, dass ihr durch unser Buch die ein oder andere neue Geschmackswelt entdeckt. Wir wünschen euch dabei viel Spaß!



EINLEITUNG

Wir hätten uns gewünscht, dass wir früher gelernt hätten, Kochbücher richtig zu nutzen. Wir haben sie nie wirklich verwendet. Jedes Mal, wenn wir es versucht haben, fehlte uns mindestens eine Zutat (meistens die verwendeten Kräuter und Gewürze), und wir haben schnell die Lust verloren. Zusätzlich fehlt uns die Disziplin, anhand von Rezepten Einkaufszettel zu schreiben und dann im Supermarkt genau diese Zutaten zu besorgen.

Uns ist wichtig: *Dieses Buch ist keine Grillbibel* – es soll euch inspirieren und die Angst vor der Zubereitung von Wild auf dem Grill nehmen. Wir möchten euch Ideen vermitteln, Fleisch-Cuts zeigen und Tipps geben, wie ihr diese verarbeiten könnt. Variiert die Zutaten gerne nach eurem persönlichen Geschmack. Ihr werdet in diesem Buch auch Maßeinheiten wie »etwas« oder »reichlich« finden – damit müsst und könnt ihr umgehen. Seid einfach mutig, probiert herum und tastet euch langsam an die verschiedenen Gerichte heran. Denkt dabei an die sechs Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter, scharf (das ist eigentlich kein Geschmack, sondern eine Schmerzempfindung, wissen wir, gehört aber unbedingt in diesen Zusammenhang) und umami. Letzteres hat seinen Ursprung im Japanischen und bedeutet dort etwa »Schmackhaftigkeit«. Wir würden im Deutschen am

ehesten den Begriff »herzhaft« verwenden. Um ein Gericht in diesen sechs Kategorien zu erfassen, müsst ihr probieren. Ihr könnt sie nicht oder nur eingeschränkt mit anderen Sinnen wahrnehmen.

Wenn euch ein Gericht zu kräftig wird, ergänzt etwas Säure, zum Beispiel Zitronensaft, um dem entgegenzuwirken. Ist es euch zu salzig geraten, hilft Süße (Zucker oder Honig). Wenn es euch zu fad ist, ergänzt Salz, das als natürlicher Geschmacksverstärker wirkt. Vor allem unsere Burger-Rezepte spielen mit diesen Gegensätzen und lassen sich perfekt an euren individuellen Geschmack anpassen.

Wir möchten euch außerdem ans Herz legen, mit den Jägern und Metzgern in eurem Umfeld zu sprechen – sie können euch wahrscheinlich aus eigener Erfahrung noch viele Varianten der hier gesammelten Rezepte geben. Mit diesem Buch habt ihr eine gute Diskussionsgrundlage.

Wildbret ist ein wunderbares Produkt und eignet sich für viel mehr als Omas Sonntagsbraten. Selten bekommt ihr so hochwertiges, biologisches und (so meinen wir) ethisch vertretbar gewonnenes Fleisch. Wir würden uns freuen, wenn ihr dieses Buch nutzt, um mit diesem wertvollen Lebensmittel zu experimentieren und gegrilltes Wildfleisch in eurem kulinarischen Kosmos zu verankern.





GRILLS UND ZUBEHÖR

DER KUGELGRILL

Dieser Bestseller geht auf eine Idee des US-Amerikaners George Stephen aus den 1940ern zurück. Schon damals bestand sein Design aus dem charakteristischen Kessel und einem Deckel mit Griff und Belüftungsöffnungen.

Viele unserer Rezepte für Wildsteaks, Wildwürstchen oder Burger kannst du auf diesem relativ günstigen und supervielseitigen Grillgerät zubereiten.

Vielleicht reizen dich irgendwann ausgefallenerere Zubereitungsmethoden? Vielleicht inspirieren dich YouTube-Videos oder Fachgespräche am Grill dazu, dich einmal mit indirektem Grillen oder sogar mit dem Smoken zu befassen?!

Kein Problem, viele dieser Grillmethoden sind mit deinem Kugelgrill gut machbar. Lass dir nichts Gegenteiliges sagen!



Methode 1: »Single Level Fire« (Holzkohle)

- Vorteile: ideal für gleichmäßige Röstung und eher sanftere Temperaturen für Fisch, Schwein oder Geflügel.
- So geht's: Die gut durchgeglühte Kohle gleichmäßig im Kessel verteilen.
- Temperatur: Bei geschlossenem Deckel und geöffneten Lüftungsöffnungen sowie abhängig von der Menge und Art der Kohle können Temperaturen bis 340 °C gut möglich sein.

Methode 2: »Half Grill Fire« (Holzkohle)

- Vorteile: vielseitig, weil so eine sehr heiße Seite und kühlere Seite des Grills entsteht. Dies ermöglicht ein scharfes Angrillen (von Steaks, Geflügel und

Würstchen) über direkter Kohle sowie das anschließende behutsamere »Auf-Kerntemperatur«-Ziehen auf der kühleren Seite des Grills.

- So geht's: Die gut durchgeglühte Kohle nur auf einer Seite im Kessel verteilen. Optional kann man auf die kühlere, Kohle-freie Seite eine Aluschale mit heißem Wasser stellen, die heruntertropfende Marinade auffängt und gleichzeitig für eine gewisse Luftfeuchtigkeit sorgt.
- Temperatur: Bei geschlossenem Deckel und geöffneten Lüftungsöffnungen sowie abhängig von der Menge und Art der Kohle können auch hier Temperaturen von bis zu 340 °C möglich sein.

Methode 3: »Concentrated Fire« (Holzkohle)

- Vorteile: Die hohe, konzentrierte Hitze an einem Ort ist ideal für schnelles Grillen von Burgern oder dünnen Steaks.
- So geht's: Eine Aluschale mit einigen Löchern versehen. Die gut durchgeglühte Kohle in die Schale geben und mittig im Kessel positionieren.
- Temperatur: an mittiger, konzentrierter Stelle bis zu 360 °C.

Methode 4: »Snake Fire«/»Lower & Slower« (Smoke-Holz, Holzkohlebriketts)

- Vorteile: Diese Grillmethode erlaubt eine lange, gleichmäßige Grillzeit von mehreren Stunden. Ideal, um sich mal an schwierigere Fleisch-Cuts wie Tri Tip, Keule oder gar Nacken heranzuwagen und erste Erfahrungen mit dem Thema Smoken zu sammeln.

- So geht's: Legt entlang des Randes eures Kessels zwei nebeneinander und eng anliegende Brikett-Reihen aus. Lasst eine Handbreit des Randes frei. Die Mitte bleibt auch frei. Platziert auf dieser ersten Lage eine weitere Schicht aus zwei nebeneinander und eng anliegenden Brikett-Reihen. In regelmäßigen Abständen platziert ihr auf die oberste Brikett-Lage eure kräftigen Smoke-Hölzer. In die Mitte des Kessels stellt ihr eine Aluminiumschale und füllt diese drei viertel voll mit heißem Wasser. Die gut durchgeglühte Kohle verteilt ihr an der Stelle des Randes, wo ihr eine Handbreit Platz gelassen habt. Schließt nun den Deckel.
- Temperatur: Am Anfang sollten die Lüftungsöffnungen im Deckel und Kessel geöffnet bleiben. Sobald euer Deckelthermometer rund 210 °F oder 98 °C anzeigt, beginnt ihr die Lüftungsöffnungen nacheinander zu schließen. Wir beginnen mit den Öffnungen unterhalb des Kessels. Für diese Grillmethode ist eine Temperaturspanne von 300 °F (149 °C) bis zu 350 °F (178 °C) typisch und relativ leicht zu halten. Es können aber auch niedrigere Temperaturen erreicht werden. Leider sind diese »authentischen« BBQ-Temperaturen (200–300 °F oder 93–149 °C) nicht nur abhängig von eurem Geschick an den Lüftungsöffnungen, sondern auch von Faktoren wie Außentemperatur, Witterung oder Luftfeuchtigkeit. Lasst euch aber nicht entmutigen!

Unser Tipp

Um die Grillkohle oder Briketts schnell (30–40 Minuten), sicher und vor allem zuverlässig auf Temperatur zu bringen, empfehlen wir den Gebrauch eines Anzündkamins! Gerade bei Long Jobs (> 1 Stunde) empfiehlt es sich, auch

eine frische, heiße Ladung Kohle im Anzündkamin
bereitzuhalten.





DER GASGRILL MIT DECKEL

Die Erfindung des Gasgrills geht laut dem Internet auf Don McGlaughlin zurück, der in den 1930ern den ersten kommerziellen Gasgrill produzierte. Damals wurde der Grill noch mit Lava gefüllt, um optisch an einen Holzkohlegrill zu erinnern. Für viele Wochenend-Grillmeister und Balkongriller ist der Gasgrill die erste Wahl. Aus persönlicher Erfahrung weiß ich, dass ein hochwertiger Markengasgrill nicht nur Jahrzehnte überdauern kann, einfach zu reinigen, billig zu reparieren ist, sondern auch verdammt leckeres Essen zaubern kann!

Die einzigen zwei Schwächen eines Gasgrills sind das fehlende Raucharoma und die fehlende Fähigkeit, richtig niedrige Temperaturen zu halten. Bei dem ersten Problem kann man sich mit Räucherboxen, die man auf die brennenden Gasbrenner stellt, behelfen. In den letzten Jahren wurden Gasgrills zu wahren »Allroundern« weiterentwickelt. Funktionen wie ein Infrarot-Brenner (Rotisserie), ein zentraler Hochleistungsbrenner (beispielsweise für einen Wok oder Steak »Sear«) oder ein Bluetooth-gestütztes Temperaturmanagement mit

Temperatursonden gehören inzwischen zu jedem höherpreisigen Grillgerät dazu.

Wenn ihr euch einen Gasgrill gönnt, dann achtet bitte darauf, dass es ein Modell ist, wo ihr eine längere Versorgung mit Ersatzteilen erwarten könnt. Gerade die Gasbrenner, der elektrische Zünder, sogenannte Reflektoren, die das heiße Bratenfett von den Gasbrennern weggleiten sollen, und natürlich auch die Grillroste sind der Korrosion besonders stark ausgesetzt. Genauso wichtig sind die Materialien und Verarbeitung des Grillkorpus und Deckels. Selbst große Markenanbieter neigen inzwischen dazu, an den einen oder anderen Stellen, insbesondere am Deckel und unteren Grillkessel, Materialstärke einsparen zu wollen.

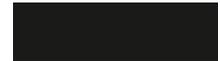


Unser Tipp

Schaut doch mal nach hochwertigen, gern gebrauchten Marken-Gasgrills aus den 2010er-Jahren! Tuned diese mit einer neuen Grilleinheit (Gasbrenner, Anzünder) und einem hochwertigen gusseisernen Grillrost, und ihr werdet noch lange daran Freude haben! Achtet außerdem auf die Anzahl Gasbrenner. Gute Einsteigermodelle weisen meist zwei separat regelbare Gasbrenner auf. Mittel- bis hochpreisige Modelle liefern euch sogar drei bis vier Gas-Burner. Je mehr Gasbrenner, desto einfacher das Temperatur-Handling. Häufig bieten drei bis vier Gasbrenner-Grills auch eine deutlich größere Grillfläche.

Unterm Strich muss man sich als Meister am Gasgrill nicht schämen! Wichtig ist, dass die hungrige Meute schnell satt wird und dass man immer eine volle Ersatzgasflasche parat hat!

Gasgrills eignen sich für so ziemlich alles, außer für anspruchsvollere BBQ-Fleisch-Cuts sowie deren besondere Zubereitungsmethode.



DER ELEKTROGRILL MIT DECKEL

Manchmal kann man es sich nicht aussuchen, da muss man als Großstädter im Mehrparteienhaus, mit geruchsempfindlichen Nachbarn und Mini-Balkon auf einen Elektrogrill ausweichen. Umso wichtiger ist es jedoch, dass das Grillgerät mindestens diesen Anforderungen entspricht:

Leistung

- Genügend Watt-Leistung (ab 1800 W), die Spitzentemperaturen von bis zu 300 °C erlaubt.

Verarbeitung

- Wie bei allen Küchen- oder Elektrogeräten sollte man auf die Verarbeitung achten. Der Kessel sollte wenigstens aus Gusseisen hergestellt sein und der Rest, wie der Deckel, aus Stahl oder Emaille. Genauso sollten die übrigen Komponenten witterungsbeständig sein (Stecker, Ablagen, Heizstäbe).

Unser Tipp

- Achtet beim Kauf auch gern auf die Kabellänge. Nichts ist ärgerlicher (und unsicherer) als eine eiligst improvisierte Verlängerung aus »herumfliegenden« Mehrfachsteckdosen.
- Elektrogrills brauchen eine Zeit lang, bis sie heiß werden. Dies gilt auch und besonders für den Grillrost. Ein im Deckel eingelassenes Thermometer ist sehr hilfreich, um die Temperatur im Blick zu behalten, ohne ständig den Deckel anheben zu müssen.
- Last, but not least: Elektrogrills eignen sich für Kurzgebratenes wie marinierte Minutensteaks, hauchdünnes Fleisch für ein koreanisches Bulgogi oder Chadolbaegi (Rinderbrust, Brisket), Würstchen, Gemüse und Fisch. Von der Indoor-Nutzung raten wir ab, vor allem wegen des Geruchs.



PELLET SMOKER

Wer schon einen Kettle-Grill oder Gasgrill sein Eigen nennt und das Grillen ernster nimmt, der landet unweigerlich bei einem Smoker: »wegen des authentischen BBQ-Geschmacks« oder »weil es im Restaurant so toll geschmeckt hat«. Spontan denkt man an die massiven schwarzen Loks, auch Offset Smoker genannt. Viele dieser Loks bieten entweder eine oder mehrere Kammern. Diese verschiedenen Kammern erlauben das gleichzeitige Räuchern, Garen oder Dämpfen von Zutaten in unterschiedlichen Temperaturzonen.

Alles schön und gut, wenn man viel Platz für den Smoker (Garten oder Terrasse) und Platz für Brennholz hat. Außerdem sollte man sich eine gewisse Leidenschaft (Leidensfähigkeit) für das anspruchsvolle Temperaturmanagement mit echtem Brennholz zutrauen oder bereit sein, diese sich anzutrainieren.

All diejenigen, die jetzt mindestens einmal Nein gesagt haben, denen empfehlen wir einen Pellet Smoker! Hierbei handelt es sich um einen mit Strom betriebenen Räucher-Automaten, der mithilfe eines innen liegenden Heizelements kleine Holzpellets verbrennt.

Warum sollte man einen Pellet Smoker erwerben? Das Zauberwort heißt Temperaturstabilität. Viele moderne Pellet Smoker regeln die Pellet-Zufuhrmenge und die Temperatur vollautomatisch! Die einzige Arbeit besteht dann darin, hin und wieder Pellets nachzufüllen.

Ist ein Pellet Smoker für den Balkon geeignet? Jein, eher nein. Jeder Pellet Smoker hat eine Aufheiz- und Abkühlphase. Währenddessen verbrennen die Pellets oder deren Reste sehr unsauber und ein intensiver dunkler Rauch entsteht. Während des eigentlichen Räuchervorgangs ist der Rauch weiß. Dennoch ist die Geruchsentwicklung (über Stunden) deutlich wahrnehmbar. Ein Smoker ist für den urbanen und regelmäßigen Einsatz daher ungeeignet.

Unser Tipp

Wir haben uns einen mobilen Pellet Smoker und eine kräftige Powerbank (beispielsweise Jackery, EcoFlow oder Revolt) zugelegt. Es gibt auch Hersteller, die zu der Powerbank auch ein passendes mobiles Solarpanel anbieten. Dieses unnötig teure Equipment erlaubt uns hungrigen Großstädtern, die quälende Enge der Stadt zu verlassen und »überall« im Freien zu räuchern. Wer's braucht! #FirstWorldProblems

Nun die Gretchenfrage: Schmeckt man den Rauch, und sieht man einen Smoke-Ring? Unsere Antwort: Ja und ja. Ein Pellet Smoker funktioniert und ist ideal für ambitionierte BBQ-Einsteiger und solche, die es sich einfach einfacher machen wollen.

Auf diesem Smoker gelingen besonders gut Spareribs vom Schwein, Geflügel, Tri Tip vom Rind und sogar ein Pulled Pork vom Wildschwein!

Wie auch beim Gas- oder Elektrogrill ist die Lernkurve deutlich steiler. Man kann auch hier viel einfacher gleichbleibend gute, also replizierbare Grillerfolge feiern!

OFFSET SMOKER

Hier überlassen wir das Wort Thomas, der auf der Suche nach dem - für ihn - perfekten Smoker schon fündig geworden ist:

Innerhalb von über 40 Jahren Grillerfahrung hat sich bei mir immer wieder der Wunsch geregt, etwas Neues zu probieren. Tatsächlich gibt es zwischen dem Kurzgegrillten - alles, was unter einer Stunde auf dem Grill bleibt - und dem hauseigenen Spanferkelgrill - wo die Grillzeit selten unter acht bis zehn Stunden liegt - eine weitere Dimension, den Smoker.

Das Grundprinzip des Smokers besteht darin, das Grillgut mit indirekter Hitze über dem Rauch zu garen. Die Raucharomen geben dem gesmokten Grillgut dann den unverwechselbaren Geschmack. Aber keine Sorge - auch wer kein Fan von Raucharomen ist, kann gesmoktes Fleisch für sich entdecken, denn das Aroma setzt sich lediglich in einer millimeterdicken Schicht an der Außenseite ab. Grundsätzlich gilt beim Smoker: je länger, desto besser. Die beste Gartemperatur liegt je nach Grillgut bei 100-130 °C. Das langsame Garen sorgt dafür, dass das Fleisch nicht austrocknet und selbst nach vielen Stunden noch saftig bleibt.

Als der Plan, einen Smoker anzuschaffen, gereift war, begann der Marktscan. Es gibt eine Vielzahl von verschiedenen Geräten, die unter diesen Begriff fallen – vom Kugelgrill über den chinesischen Keramikgrill bis zum Vollautomaten, bei dem über eine automatische Pelletförderung kontinuierlich Holzpellets nachgefeuert werden. Die ursprünglichste Form allerdings ist der Chuckwagon, ein Barrel Smoker, dessen Form an eine Lokomotive erinnert. Sein Name erinnert an die Zeit der großen Trecks zur Erschließung des amerikanischen Kontinents. Damals wurde der Verpflegungswagen, die mobile Küche, als Chuckwagon bezeichnet.



Ein solcher Smoker bietet nicht nur ausreichend Grillfläche, sondern in seinem Kamin auch zusätzlichen

Platz für das Dünsten von Gemüse oder das Räuchern von Fischen. In den Deckel der Brennkammer, in der das Holz angefeuert wird, ist bei manchen Modellen eine Kochplatte integriert. In der Brennkammer selbst kann auf einem Rost auch noch mit direkter Hitze gegrillt werden. Der Chuckwagon bietet somit alles, was eine mobile Küche an Kochoptionen aufweisen sollte.

Aber auch hier gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Angebote. Fraglos haben unsere amerikanischen Grillfreunde die längste und umfangreichste Erfahrung im Bau solcher mobilen Küchen. Also fiel die Wahl auf ein klassisches amerikanisches Produkt. Durchweg mindestens sechs Millimeter Stahl und damit ein Gesamtgewicht von über 250 Kilogramm waren das Ergebnis – bei guter Pflege eine Anschaffung fürs Leben. Die Stärke des Materials hat auch erheblichen Einfluss auf die Grillqualität – einmal auf Temperatur gebracht, garantiert der aufgeheizte Stahl kontinuierliche Hitze für einen optimalen Garprozess.

Unter uns: Wir wollen euch hier nicht zum Smoken bekehren. Die Lernkurve ist extrem flach. Die Kunst, Rauch, Feuer und Fleisch zu beherrschen, ist eine lebenslange Berufung. Ich musste schon in einigen Situationen herbe Rückschläge hinnehmen. Wenn ihr euch aber darauf einlasst, ein klein wenig verrückt seid, dann belohnt ihr euch mit jeder Session, lernt dazu und kommt dem perfekten Ergebnis Stück für Stück ein bisschen näher. Wir wünschen euch viel Erfolg auf der Reise.



ZUBEHÖR

Die Auswahl an Grill- und BBQ-Zubehör ist scheinbar unendlich. Für jede Zubereitungsmethode gibt es mittlerweile sinnvolle Werkzeuge, kleine Helfer, coole Tools ... doch am Ende benötigt ihr gar nicht so viel, um für jede Grillsituation perfekt ausgestattet zu sein. Unsere Top Five der wesentlichen Grillwerkzeuge findet ihr hier.

Fleischthermometer

Wenn wir nur ein Zubehörteil wählen dürften, wir würden uns für das Fleischthermometer entscheiden. Am liebsten kabellos und mit Bluetooth-Verbindung zum Smartphone.

Grillzange und Grillwender

Jedes kräftige Wende-Werkzeug, mit dem ihr nicht ins Fleisch oder Gemüse stechen müsst, ist geeignet. Wahrscheinlich euer zweitwichtigstes Grillzubehör! Der Grillwender oder ein Spachtelkelle aus Metall sind ideal, um Burger zu wenden bzw. Smashburger zu plattieren.

Gusseisenpfanne

Perfekt, um Beilagen, Gemüse oder Saucen auf dem Grill zuzubereiten oder empfindlichere Zutaten wie Seafood warm zu halten oder ihnen den letzten Schliff zu geben.

Grillmatte

Wir verwenden häufig eine feuerfeste, wiederverwendbare Grillmatte auf dem Gasgrill. Das ist besonders praktisch, wenn ihr Cheeseburger zubereitet. So tropft kein Käse und er bekommt keine Chance, sich auf Rost und Brennstäben einzubrennen.