INHALT

GRUNDLAGEN

Welchen Grill wählen?	10
Kohle & Holz	16
Allgemeines Equipment	20
Grillmethoden & Gartechniken	24
Garzeit & Kerntemperatur	28
Sous Vide	30
Dutch Oven	32
Warenkunde Fleisch & Geflügel	34
Cuts	36
Warenkunde Fisch & Meeresfrüchte	40
Warenkunde Gemüse	44
Würzen & Marinieren	46
Bier: Herstellung	50
Bier: Ursprung & Entwicklung des Craft Beers	54
Bier-Stile	58

REZEPTE

RIND

US Short Ribs	66
Cevapcici	68
Beefsteak-Burger	70
Beef Sushi	72
Das perfekte Steak	74
Cheeseburger	76
Flank Steak	78
Beef Ribs	80
Ribeye Steaks	82
Dutch-Oven-Kalbsfrikadelle	84
Rinderfilet	86
T-Bone-Steaks	88

Bibliografische Informationen
http://d-nb.info/1222448009

digitalisiert durch DEUTSCHE NATIONAL BIBLIOTHEK

SCHWEIN

Spareribs 92
Pulled Pork 94
Bourbon French Rack 96
Saltim Bocca 98
Schweinerückenbraten 100
Beer Brats 102
Schaschlik 104
Bacon Bombs 105
Papada-Spieß 106
Schweinebauch 108
Spanferkelschulter 110
Sous-Vide-Char-Sui-Schweinefilet 112
Tomahawk Steaks 114

LAMM

Lamm-Chops 130
Lamm-Schwerter 132
Sous-Vide-zarte Lammrippchen 134
Shish Kebab 136
Lammköfte 137
Dutch-Oven-Lammhaxen 138
Dutch-Oven-Hokkaido-Kürbis 140

WILD

Dutch-Oven-Wildschweingulasch 118
Wildschweinkeule 120
Rehbratwurst 122
Herbstsalat mit Rehrücken 124
Dutch-Oven-Rehkeule 126

GEFLÜGEL

Chicken Wings 144
Hühnchen 146
Fruchtige Chicken-Spieße 148
Drumsticks 150
Saté-Spieße 152
Beer Butt Chicken 154
Maishähnchenbrüste 155
Tandoori Chicken 156
Sous-Vide-Black-Pepper-Chicken 158
Ente-Orange 160
Sous-Vide-Entenbrustpastrami 162
Pasta Venezia 164

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Steckerlfisch 168
Pulled Lachs 170
Sous-Vide-Burned-Miso-Lachs 172
Dorade 174
Wolfsbarsch 175
Gedämpfte Forelle 176
Dutch-Oven-Sardinen 178
Hamachi-Makrele 180
Thunfisch-Tataki 181
Austern 182
Miesmuscheln 184
Jakobsmuscheln 186
Gambas Carabiniera 188
Fischstäbchen 189
Pulpo 190
Dutch-Oven-Tintenfisch 192

VEGETARISCH

Quesadillas 196
Caesars Salad 198
Herbstsalat 200
Halloumi 202
Gefüllte Champignons 204
Geplatzte Tomaten 205
Orientalische Süßkartoffeln 206
Gefüllte Auberginen 208
Zucchini-Bomben 210
Geräucherter Mozzarella 212
Geräucherte Drillinge 214
Weinbergpfirsiche 215
Spargel 216
Antipasti-Salat 218
Flammkuchen 220
Zwiebelkuchen 222
Möhren-Hot-Dog 223
Pizza vom Stein 224
Dutch-Oven-Börek 226
Veggie Burger 228
Maultaschen 230
Dutch-Oven-Cannelloni 232
Tofu-Steaks 234

DESSERTS

Grillapfel-Kompott 238
Gebrannte Creme 240
Maronen-Creme 242
Schokoladen-Bananen 244
Bratapfel 246
Marshmallow-Spieße 248
Honig-Feigen 250
Gegrillte Ananas 252
Apfeltarte 253
Rhabarber-Crumble 254
Zitronenkuchen 256
Birnen in Blätterteig 258
Kaiserschmarrn 260
Dutch-Oven-Mango-Crumble 262
Schmand-Tarte 264

BEILAGEN

Stockbrot 268
Lavendel-pizza 270
Dutch-Oven-Sesambrot 272
Naan-Brot 274
Buns 275
Zopfbrot 276
Dutch-Oven-Weizenbierwaffeln 278
Tomaten-Paprika-Foccacia 280
Brezenknödel 282
Baked Beans 283
Kartoffelpommes 284
Süßkartoffel-Fritten 286
Butter-Rotkohl 288
Rotwein-Zwiebeln 289
Kürbisspalten 290
Burrata 292
Nudelsalat 294
Fattoush-Brotsalat 295
Quinoa-Edamame-Salat 296
Kartoffelsalat 297
Wassermelone 298
Gurkenrelish 300
Mango-Chutney 302
Pflaumen-Portwein-Chutney 302
Nektarinen-Dip 302
Blitz-Aioli 302
Quark mit 7 Kräutern 303
Gartenkresse-Dip 303
Tapenade 303
Basilikum-Pesto 303
Apfel-Walnuss-Butter 304
Honig-Rucola-Butter 304
Scharfe Erdnussbutter 304
Kräuterbutter mal 3 304
Guacamole 305
Baba Ganoush 305
Kreuzkümmel-Dip 305
Tsatsiki 305
Barbecuesauce 306
Grüne Sauce 306
Homemade Currysauce 306
Grüne Mojo 306
BBQ-Ketchup 307
Honig-Soja-Sauce 307
Cocktail-Sauce 307
Chilisauce 307

REZEPTREGISTER 308
SACHREGISTER 318
IMPRESSUM 320