

TECHNIK

GRILLGERÄTE & PRAXISTIPPS	8
DIE HOLZKOHLEGRILLS	9
Der Kohle-Flachgrill	10
Der Kugelgrill	10
Der Keramikgrill	11
Exkurs – Oberhitze grill selber bauen	12
Welcher Grill passt zu mir?	14
Der Brennstoff Kohle	16
DER KERAMIKGRILL	23
DER DUTCH OVEN	28
Exkurs – Gusseisen einbrennen	37
DER PELLETGRILL	40
DER GASGRILL	44
Smoken mit dem Gasgrill	56
DIE SIZZLE ZONE – GRILLEN MIT 800 °C	60
DER ELEKTROGRILL	64
DER KONTAKTGRILL	66
GRILLTECHNIK	68
TEMPERATUR MESSEN	69
DIREKTES UND INDIREKTES GRILLEN	74

DIE MINION-RING-METHODE	77
NACH DEM GRILLEN	80
SMOKEN & RÄUCHERN	84
Smoken mit dem Smoker	86
GRILLEN MIT GEFRORENEM FLEISCH	90
DER SOUS-VIDE-GUIDE FÜR EINSTEIGER	94
GRILLZUBEHÖR	98
BASICS UND „NICE TO HAVES“	99
GRILLEN MIT DEM DREHSPIESS	102
GRILLEN MIT DER PLANCHA	106
DAS SCHARFE MESSER	110
HIGHLIGHTS AUF DEM GRILL	114
DAS PERFEKTE STEAK	115
STEAK-CUTS	116
SPARERIBS	132
PULLED MEAT	140
BEEF BRISKET	144
BURGER	152
BRATWURST SELBER MACHEN	158
FISCH	162
VEGETARISCH GRILLEN	168
PIZZA	174

REZEPTE

SCHWEIN 178

RIND 214

GEFLÜGEL 244

WILD & LAMM 264

FISCH 276

BURGER 288

SANDWICHES 300

VEGGIE 312

DESSERTS 324

REGISTER 332

REZEPTREGISTER 335