

Auf einen Blick

Über die Autoren	9
Über die Fachkorrektoren	9
Die Rezepte im Buch	11
Einführung	25
Teil I: Die Grundlagen	31
Kapitel 1: Fachbegriffe rund ums Grillen	33
Kapitel 2: Der Grill Ihrer Träume und sein Zubehör	45
Kapitel 3: Feuer machen	69
Teil II: Die Würze des Lebens	85
Kapitel 4: Einen Blick in die Vorratskammer eines Grillgurus	87
Kapitel 5: Marinaden und Öle	107
Kapitel 6: Feine Soßen	127
Teil III: Für Klassikerfans	145
Kapitel 7: Hamburger und Würstchen	147
Kapitel 8: Schwertkampf auf dem Grill: Spieße	161
Kapitel 9: Rippchen genießen	181
Kapitel 10: Wunderbarer Drehspieß	197
Teil IV: Grillen, was das Herz begehrt	213
Kapitel 11: Rindfleisch: Dafür wurden Grills erfunden	215
Kapitel 12: Schweinefleisch: Der König des Barbecue	229
Kapitel 13: Das Fleisch des Orients: Lamm	249
Kapitel 14: Geflügel federleicht gegrillt	257
Kapitel 15: Meeresfrüchte und Fische	281
Kapitel 16: Nicht nur für Vegetarier: Gemüse, Beilagen und Salate	303
Kapitel 17: Desserts	333

Teil V: Der Top-Ten-Teil	339
Kapitel 18: Die zehn Gebote des Grillens.....	341
Kapitel 19: Zehn Salate, für die Ihre Freunde Sie lieben werden ...	345
Stichwortverzeichnis	355

Inhaltsverzeichnis

Über die Autoren	9
Über die Fachkorrektoren	9
Die Rezepte im Buch	11
Einführung	25
Über dieses Buch	25
Konventionen, die in diesem Buch verwendet werden	26
Was Sie nicht lesen müssen	27
Törichte Annahmen über den Leser	27
Wie dieses Buch aufgebaut ist	28
Teil I: Die Grundlagen	28
Teil II: Die Würze des Lebens	28
Teil III: Für Klassikerfans	28
Teil IV: Grillen, was das Herz begehrt	29
Teil V: Der Top-Ten-Teil	29
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	29
Wie es weitergeht	30
TEIL I	
DIE GRUNDLAGEN	31
Kapitel 1	
Fachbegriffe rund ums Grillen	33
Zwei zentrale Begriffe: Direktes und indirektes Grillen	33
Scharf anbraten: Direktes Grillen	34
Sanft garen: Indirektes Grillen	36
Langsam und rauchig: Das Barbecuing	37
Noch langsamer als Barbecuing: Das Räuchern	39
Trockenräuchern	40
Wasserräuchern	40
Ein Grillglossar	41
Ein paar Hinweise, bevor Sie beginnen	44

Kapitel 2	
Der Grill Ihrer Träume und sein Zubehör	45
Die Suche nach Ihrem Grill	46
Voilà: Ihre Möglichkeiten	46
Holzkohle und Gas im Vergleich	49
Was haben Grills zu bieten?	52
Arbeitsmittel und Spielzeug	53
Grundlegende Grillutensilien	53
Überblick über Arbeitsmittel und Spielzeug für den ernsthaften Grillmeister	60
Die Pflege des Grills	67
Den Rost einfetten	67
Den Grill innen und außen reinigen	67
Aufbewahren des Grills	68
Kapitel 3	
Feuer machen	69
Den Grill einsatzbereit machen	69
Ein ordentliches Feuer anfachen	71
Propangas	71
Holzkohlebriketts	72
Stückige Naturholzkohle	73
Hartholzschnitzel oder -stückchen	74
Die Kohle im Grill platzieren	76
Es werde Licht: Den Grill anzünden	77
Die beste Lösung: Elektrischer Grillanzünder	78
Der Zweitplatzierte: Anzündkamin	79
Nach guter alter Art: Feuerzeug	80
Die Temperatur regeln und konstant halten	82
TEIL II	
DIE WÜRZE DES LEBENS	85
Kapitel 4	
Einen Blick in die Vorratskammer eines Grillgurus	87
Küchenhelfer im Einsatz: Zutaten in Flaschen und Dosen	87
Helferchen aus dem Vorratsschrank	88
Würzsoßen und Würzpasten	90
Essig und Öl einsetzen	92
Grillgut und Beilagen mit Öl würzen	93
Ein Schuss Essig	95
Süßungsmittel für Soßen und Marinaden	96
Marinieren mit Wein	97
Der Kräutergarten eines Grillfans	97
Mit Früchten und Gemüse würzen	103

Kapitel 5	
Marinaden und Öle	107
Flüssigmarinaden	108
Auswahl der Zutaten für eine Flüssigmarinade	108
Vorbereitung aufs Marinieren	111
Wie lange das Grillgut marinieren muss	112
Marinaden als Grillsoße und zum Auftragen auf das Grillgut kurz vor Ende der Garzeit	112
Würzen mit Öl	119
Trockenmarinaden	120
Kapitel 6	
Feine Soßen	127
Mit warmen Soßen würzen	128
Kalte Soßen	134
Grillgut mit Würzsoßen aufpeppen	136
Salsas	137
Andere Würzsoßen	140
Gerichte mit Kräuterbutter verfeinern	142
TEIL III	
FÜR KLASSIKERFANS	145
Kapitel 7	
Hamburger und Würstchen	147
Alle lieben Hamburger	147
Die Mischung aus Zutaten zusammenstellen	148
Frikadellen für den Grill vorbereiten	149
Den Hamburger belegen	153
Würstchen aller Art	155
Würstchen grillen	158
Soßen zu Würstchen	158
Kapitel 8	
Schwertkampf auf dem Grill: Spieße	161
Spieße auswählen	162
Spieße grillen	163
Gemüse essen mit Spaß	164
Rindfleischspieße	167
Schweinefleischspieße	171
Lammspieße: Das einzig Wahre	173
Hähnchenspieße	176
Saté zum Abendessen	178

Kapitel 9	
Rippchen genießen	181
Schweinerippchen in unterschiedlichen Variationen.	182
Schweinerippchen grillen.	182
Rinderrippchen kennenlernen.	194
Kapitel 10	
Wunderbarer Drehspieß	197
Grillen ohne Grillrost: Der Drehspieß.	197
Tipps für das Garen am Drehspieß.	198
Das beste Fleisch für den Drehspieß.	201
Jetzt beginnt der Spaß!	204
TEIL IV	
GRILLEN, WAS DAS HERZ BEGEHRT	213
Kapitel 11	
Rindfleisch: Dafür wurden Grills erfunden	215
Ein großes Stück Rindfleisch grillen	216
Die besten Stücke vom Rind	217
Steaks vorbereiten und grillen.	218
Zart und lecker: Fleisch marinieren.	219
Jetzt geht's los	219
Nicht nur sonntags: Ge grillter Rinderbraten.	226
Kapitel 12	
Schweinefleisch: Der König des Barbecue	229
Die besten Stücke vom Schwein	229
Schweinefleisch mit Gewürzen und Kräutern würzen	231
Schweinefleisch genau richtig grillen	232
Koteletts.	234
Gepökelt selbst herstellen und grillen	239
Filet besonders zart.	241
Kapitel 13	
Das Fleisch des Orients: Lamm	249
Alles über Lamm und Gewürze	249
Keule oder Karree? Das ist hier die Frage.	250
Lammfleisch würzen	250
Lamm mit Liebe grillen	251
Leckere Lammkoteletts.	252
Nur für passionierte Lammliebhaber: Fleisch aus der Schulter	254

Kapitel 14	
Geflügel federleicht gegrillt	257
Superleckere Hähnchen	258
Vorsicht bei Hähnchenfleisch	259
Hähnchenbrust grillen	259
Beflügelnd gut: Chicken Wings	262
Hähnchenviertel	266
Keulen auf den Grill	271
Ein ganzes Hähnchen auftischen	273
Die vielseitige Pute	277
Kapitel 15	
Meeresfrüchte und Fische	281
Mehr Fisch auf dem Markt, weniger Fisch im Meer	282
Frischer Fisch	282
Fischsteaks: Am einfachsten zu grillen	284
Von Kopf bis Schwanz: Ganze Fische auf den Grill	288
Filets: Ganz vorsichtig grillen	291
Frisch aus dem Rauch: Räucherfisch	300
Kapitel 16	
Nicht nur für Vegetarier: Gemüse, Beilagen und Salate	303
Gemüse garen auf dem neuesten Stand	304
Einfache Gewürze und kurzes Marinieren	305
Das Gemüse im Auge behalten	306
Gemüse von A wie Artischocke bis Z wie Zwiebel	307
Artischocken	307
Auberginen	307
Brokkoli	308
Chicorée	308
Karotten	309
Kartoffeln	309
Knoblauch	311
Kürbisse und Zucchini	312
Lauch	314
Mais	314
Paprikaschoten	315
Pastinaken	316
Pilze	317
Rosenkohl	317
Spargel	317
Süßkartoffeln	320
Tomaten	322
Zwiebeln	324
Warme Beilagen: Nicht gegrillt, aber trotzdem lecker	325
Kalte und erfrischende Beilagen	329

Kapitel 17	
Desserts	333
Obst auf den Grill!	333
Früchte als besondere Beilage	333
Früchtedesserts als Vor- oder Nachspeise	334
TEIL V	
DER TOP-TEN-TEIL	339
Kapitel 18	
Die zehn Gebote des Grillens	341
Haben Sie Geduld mit dem Feuer	341
Halten Sie Ordnung am Grill	341
Aromatisieren Sie das Grillgut	342
Seien Sie großzügig mit Brennstoff	342
Behalten Sie das Feuer im Auge!	342
Machen Sie ein Feuer mit unterschiedlich heißen Stellen	343
Beachten Sie die Faktoren, die den Grillprozess beeinflussen	343
Stellen Sie fest, ob das Grillgut gar ist	343
Spurten Sie vom Grill zum Tisch	344
Entspannen Sie sich!	344
Kapitel 19	
Zehn Salate, für die Ihre Freunde Sie lieben werden	345
Stichwortverzeichnis	355