

INHALTSVERZEICHNIS

FRISCH UND KALT: SO GEHT'S LOS!

- 8 Besseres Grillen fängt beim Einkauf an...
- 12 Das heiÙe Dutzend
- 14 Warenkunde Grillgut
- 18 Ganz Frisch? — Abgehangen!
- 20 Herzenswarm? — Kühl und verschlossen!
- 22 Falsch und fertig? — Fix und frisch!
- 25 Die besten Marinaden
- 26 Mager? — Marmoriert!
- 28 Kobe? — Krone!
- 30 Suppenrippchen? — Echte BBQ-Ribs!
- 32 Industriell? — Originell!
- 34 Höhlenbewohner? — Moderner Mensch!
- 36 Der perfekte Fisch!
- 40 Halber Fisch? — Ganzer Fisch!
- 43 Die besten Grill-Fische
- 44 Forelle? — Makrele!
- 46 Grillen im Frühling
- 48 Gemüse kann man grillen?
- 51 Das beste Grillgemüse
- 52 Maiskolben? — Paprikaschoten!
- 54 Der perfekte GemüsespieÙ
- 59 Butter mit Geschmack

HINSTELLEN, ANMACHEN, SAUBER BLEIBEN!

- 62 Von nix kommt nix. Die Hardware muss stimmen.
- 65 Immer sauber bleiben!
- 66 Billigkohle? — Gute Holzkohle!
- 68 Heiz-Briketts? — Grill-Briketts!
- 70 Feuchter Frust? — Feurige Freude!
- 73 Grillen in Südamerika
- 74 BMK-Grill? — BBQ-Grill!
- 76 Warenkunde Grilltypen
- 78 Zum Wegwerfen? — GrillspaÙ to go!
- 80 Grillen extrem
- 82 Equipment 1: Basics
- 84 Grillgabel? — Grillzange!
- 86 Pünktlich? — Punktgenau!
- 88 Frühstück vom Grill
- 90 Die perfekten Chicken Wings
- 94 Aluschale? — Alufolie!
- 96 Fettflamme? — Fettschale!
- 98 Richtig gefährlich? — Richtig gut!
- 100 Warenkunde Anzündertypen
- 102 Wedeln und Pusten? — Anzündkamin!
- 104 Den Grill anmachen
- 106 Grillen im Sommer
- 108 Equipment 2: Nice-to-Have
- 110 Chemische Keule? — Mechanische Bürste!

HEISS UND RAUCHIG:

JETZT WIRD GEGRILLT!

- 114 Du grillst es doch auch!
- 118 Die richtige Technik
- 120 Oben ohne? — Ganz verschlossen!
- 122 Gut Glut? — Grillzonen!
- 124 Auf 180? — Entspanntes BBQ!
- 127 Grillen in Nordamerika
- 128 Schwindelig drehen? — Gekonnt wenden!
- 130 Ekliger Qualm? — Würziger Rauch!
- 132 Schuhsohle? — Saftiges Steak!
- 134 Das perfekte Steak
- 138 Anschneiden? — Fühlen!
- 140 Dünn und Zäh? — Bulgogi!
- 143 Grillen in Asien
- 144 Extremes Grillgut
- 146 Lecker Nitrosamine? — Lecker saftig!
- 148 Mit Bier löschen? — Mit Bier marinieren!
- 150 Das perfekte Nackensteak
- 154 Nachbarn ärgern? — Nachbarn einladen!
- 156 Bierschädel? — Durcheinander Trinken!
- 159 Nummer-Sicher-Beilagen
- 160 Zu viel Salz? — Meersalz!
- 162 Künstlicher Geschmack? — Natürliche Würze!
- 165 Grillen im Orient
- 166 Rauch aus der Flasche? — Rauch aus Hölzern!
- 168 Grillen im Herbst

- 170 Schrumpelwurst? — Faltenkur!
- 172 08/15-Würstchen? — Schaumburger Rolle!
- 174 Die perfekte Grillwurst!
- 178 Blödes Brot? — Bellissima Bruschetta!
- 181 Grillen am Lagerfeuer
- 182 Das perfekte Grilledessert

LECKER ESSEN: OHNE

STRESS UND HEKTIK!

- 188 Grillen als Zen-Übung: Entspannung pur...
- 190 Das Auge isst mit!
- 192 Grillgutberg? — Gut gegrillte Vielfalt!
- 194 Appetizer vom Grill
- 196 Hektisch essen? — Entspannen lassen!
- 198 Längs zur Faser? — Quer zur Faser!
- 200 Der perfekte Burger
- 204 Ketchup wie immer? — Ketchup plus!
- 206 Whiskeyaroma? — Echter Stoff!
- 208 Warenkunde Grillsaucen
- 211 Die besten Heissmacher
- 212 Aus dem Napf? — Aus dem Handgelenk!
- 214 Nudelsalat? — Grillsalat!
- 216 Grillen im Winter

- 218 Was ist wann fertig?
- 220 Rezeptideen
- 221 Register
- 224 Impressum