

INHALT

Vorwort

8

GRUNDLAGEN

11

Welcher Grill passt am besten zu mir?	12
Der Gasgrill	13
Der Kugelgrill	14
Der Pelletgrill oder Pelletsmoker	15
Der Keramikgrill	16
Der Elektrogrill	17
Grillzubehör	18
Direkte und indirekte Grillzonen: Ein Leitfaden für perfektes Grillen	20
Grillmethoden: Vorwärts- vs. Rückwärts-Grillen	22
Die richtige Reinigung von Grills: Schritte und Tipps für eine lange Lebensdauer	24
Temperaturregulierung: Meisterhaft Grillen mit Gas-, Kugel- und Keramikgrill	26
Grillpannen: Worst-Case-Szenarien und ihre Lösungen	28

REZEPTE

31

GEWÜRZMISCHUNGEN, PASTEN & MARINADEN

33

Malzbier-Espresso-Marinade	34
Frische Kräutermarinade	35
Kaffee-Paste 2.0 – dein Steak wird Augen machen!	35
Schottische Whisky-Marinade	38
Teriyaki-Gin-Marinade – der Gin-teressanteste Kick für dein Fleisch!	38
Bier-Marinade – für echte Grillmeister!	39
Rotwein-Marinade & -glasur	39

Knoblauch-Zitronen-Paste	42
Koriander-Chili-Paste	42
Süß-scharfe BBQ-Paste	43
Scharfe Senfpaste	43
BBQ-Allrounder-Rub	46
Hot Chili Rub	46
Sweet Coffee Rub	47
Pollo Chicken Rub	47
Rub für Schweinefleisch	48
Mediterraner Rub mit frischen Kräutern	48
Asia Style Rub	49
Rub für Spareribs	49
Rub für Lachs	49

STARTER **53**

Süße Versuchung: Maple Cayenne Chicken Wings	54
Asiatische Black-Tiger-Garnelen	56
Shakshuka aus der Grillpfanne	58
Pollo Fino in Orangen-Zitronen-Marinade	60
Rustikale Köstlichkeit: Camembert vom Zedernholzbrett	62
Krosse Bacon Onion Rings mit Knoblauchdip	64
Skirt-Garnelen-Tacos – der Surf'n'Turf-Snack	66
Gegrillte Wassermelonen-Steaks mit Ziegenkäse	68

STEAK-GUIDE **70**

Perfekt gegrillt: Ein Guide zu den Steak-Garstufen	71
Cowboy Steak	72
Flank Steak	74
Denver Cut	76
Porterhouse Steak	78
Tri-Tip aka Bürgermeisterstück	80
Rumpsteak	82
Flap aka Bavette Steak	84
Skirt Steak	86
Flat Iron Steak	88
Picanha	90

LOW'N'SLOW BARBECUE 93

Spareribs	94
Short Ribs aka Dino-Rippen	96
Pulled Pork	98
Brisket	100
Beef Back Ribs	104
Pulled Beef mit gesmoktem Süßkartoffelstampf	106
Ente vom Smoker	108
Kombi Deluxe: Krosser Schweinebauch vom Smoker	110
Picanha	112
Pork Belly Burnt Ends	114

BASICS: LECKERE GRILLREZEPTE 117 AUS ALLEN BEREICHEN

Zartes Buttermilch-Hähnchen von der Rotisserie	118
Gefüllte Hähnchenbrust im krossen Bacon-Mantel	120
Ganze Gans vom Drehspieß	122
Lachs Wellington: Delikat in Blätterteig gehüllt	124
Lachs Deluxe: Gefüllte Lachsrollen im Zitronenbett	126
Plancha-gegrillte Meerbarben	128
Scholle aus der Grillpfanne	130
Asia-Wok-Gericht vom Grill	132
Krosse Spanferkel-Racks in Perfektion	134
Schweinerücken mit Eiweiß-Kick – die Marinade mit Pep!	136
Schweinebauchzopf mit Stampfkartoffeln und Schwartenchips	138
Schweinefilet mit Mango-Avocado-Salat	140
Gefüllter Schweinerollbraten im French Style	142
Schweinekarree mit Parmesan-Kick	144
Matambre – Fleischkomposition mit Ei	146
Pinwheels	148
Gefülltes Flank Steak mit Wow-Effekt!	150
Rinderfilet in Orangen-Teriyaki-Marinade	152
Kräuter-Karree-Steaks vom Lamm	154
Lammhüfte verführt mit süßer Sesam-Soja-Marinade	156

BURGER UND MEHR... **159**

Burger Buns – selbst gemacht!	160
Surf'n'Turf-Garnelen-Burger	162
Der ultimative Steak Burger	164
Pulled Lachs auf Stulle: Der Fisch-Hit für Grillgourmets!	166
Steak'n'Cheese Sandwich	168
Zwiebel-Bacon-Ringe im Burger mit Käsesauce	170
Pulled Chicken Burger	172
Quesadillas – typisch mexikanisch!	174

VEGGIES VOM GRILL **177**

Gefüllte Tomaten mit mediterranem Charme	178
Gegrillte Zucchini mit Ricotta und Pinienkernen	180
Karamellisierte, herzhafte Süßkartoffel im Feigensalat	182
Frittata – das italienische Omelett	184
Ein Stück Spanien mit Tortilla de Patatas	186
Blumenkohl von der Rotisserie – Das Geschmackskarussell	188
Orientalischer Genuss: Grill-Döner – ganz ohne Fleisch	190

SELFMADE SAUCES **193**

Die ultimative BBQ-Sauce	194
Chimichurri	194
Chili-Sauce	195
Espresso-BBQ-Sauce	195
Smoky Guacamole vom Smoker	198
Koriander-Schmand	198
Minz-Chimichurri	199
Parmesan-Basilikum-Pesto	199
Register	202
Über Autor & Fotograf	206
Danksagung	207