

inhalt

GRUNDLAGEN **5**

Der Holzkohlegrill	6
Kohle und Holz	8
Anzündhilfen	10
Sinnvolles Equipment	11

REZEPTE **13**

FLEISCH

Beefsteak Burger	15
Beer Brats	17
Schaschlik mit Mangosauce	19
Bacon Bombs	21
Lammhackspieße auf rotem Coleslaw	23
Merguez Dogz	25
Fruchtige Chicken-Spieße	27
Chicken Jerk auf Ginger Beer	29
Flanksteak	31
Dry Aged Tomahawk aus der Glut	33
Schweinebauch mit Apfel und Honig-Balsamico-Zwiebeln	35

FISCH

Dorade mit Kartoffel-Chili-Stampf	37
Jakobsmuscheln aus der Glut	39

Thunfisch-Tataki mit Wasabi-Zwiebel-Marmelade	41
Gefüllte Kalmare mit Blutwurst	43

VEGGIE

Gegrilltes Cheese-Sandwich	45
Sommerliches Antipasti-Gemüse	47
Süßkartoffeln mit Pilzpaste und Curry-Tomatensalat	49
Verkohelter Lauch	51
Fenchelsalat aus dem Dutch Oven	53
Scamorza im Weinblatt	55

EXTRAS

Stockbrot	57
Gegrillte Brezenknödel	58
Gemüse-Pommes	59
Selbst gemachter Süßer Senf	60
Gewürzbutter für Fisch	60
Basis-Rub für Fleisch	61
Biermarinade	61
Tomaten-Paprika-Marinade	62
Sesam-Butter	63
Haselnuss-Butter	63