

inhalt

GRUNDLAGEN

Der Holzkohlegrill	5
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
Verkohlter 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