

# Inhalt

---

## **GRUNDLAGEN** **5**

Der Gasgrill	6
Allgemeines Equipment	8
Kerntemperaturen	10

---

## **REZEPTE** **13**

### **FLEISCH**

Drum Sticks mit Zitronenbutter	15
Flammkuchen mit karamellisiertem Speck	17
Cevapcici	19
Rosa gegrillte Kalbsleber mit Bratapfel-Zwiebel-Gemüse	21
Lammhaxen im Aluschiffchen	23
Flaches Kräuterhuhn	25
Pulled Pork	27
Bourbon French Rack	29
Gesmokte Chickenwings mit Apfel-Malz-Sauce	31
Cheeseburger mit Rotkohl und Feigensauce	33
Saté-Spieße	35

---

### **FISCH**

Surf & Turf	37
Stremellachsseite aus dem Rauch	39
Gedämpfte Forelle auf asiatische Art	41
Miesmuscheln	43

---

**VEGGIE**

Gegrillter Pecorino	45
Spargelpizza vom Grill	47
Gegrillter Sommersalat	49
Halloumi auf Auberginen	51
Maultaschen mit Spinat-Pilz-Füllung	53
Pilzspieße	55

---

**EXTRAS**

BBQ-Flat-Bread	57
Rosmarinkartoffeln	58
Thymianzwiebeln	59
Pflaumenketchup	60
Tomatenbutter	60
Apfel-Malz-Sauce	61
Smokey Butter	61
Basis-Rub für Fleisch	62
Zitronenpfeffer	62
Rauchmandeln	63