

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