

Inhalt

Impressum..... 2
Übersicht und Inhalt..... 3
Vorwort 9

Chili Info

Einführung..... 10
Die wichtigsten Chilis für Grillen & Barbecue..... 14
Frische Chilis einkaufen 16
Chilis zuhause ziehen 17
Weitere scharfe Barbecue-Zutaten..... 18
Chilis auf dem Grill..... 20
Chilis haltbar machen 28
Grillen, Rauch und Chilis ... das Holz macht's..... 32
Informationen zu den Rezepten..... 33

Fein vom Schwein

Schweinemedallions mit Smoky Plum Glaze 34
Puerto Rico Pork Sandwich mit Mojo Sauce..... 36
Salsiccia Piccante..... 38
Schweinsrouladen Szegedin..... 40
Best Ribs Ever 42
Ribs „Memphis Style“ aus dem BBQ Smoker 44
Cajun Ribs & Chicken aus dem BBQ Smoker..... 46
Pulled Pork aus dem Barbecue Smoker..... 47

Rund ums Rind

Green Chile Cheeseburger..... 50
Armadillo Eggs..... 52
Beef Short Ribs 54
Berbere Kifto 56
Smoky Chipotle Beef aus dem Dutch Oven 58
Lizard Eyes 60
Brisket aus dem Barbecue Smoker 62
Anasazi Bean Soup 64

Anmerkung: (v) = vegetarisch

Glamouröses Geflügel

Jamaican Jerk Chicken	66
Putenspieße Asi-“Ah!“	68
Chicken Wings #1 (Tandoori-Harissa)	70
Chicken Wings #2 (Honey Chipotle Mustard)	72
Chicken Wings #3 (Apricot Habanero)	74
Frango Piri-Piri (Portugiesisches Chili-Hähnchen)	76
Mesquite Smoked Coffee Chicken	78
BBQ Chicken Caesar Salad	80
Roasted Pepper & BBQ Chicken Soup	82

Fisch & Seafood

Bayou Shrimp mit Cajun-Butter	84
Coconut-smoked Red Snapper	86
Spicy Teryaki Lachs	88
Forelle Baskische Art auf der Zedern-Planke	90
Zedern-Planken Information	92
Karibisches Fischfilet mit Ananas-Ingwer-Soße	94
Jerk-Fischfilet auf der Zedern-Planke	96
Baja Fish Tacos	98
Margarita Grilled Shrimp & Avocado Quesadilla	100
Fiery Fish Spread	102

Hauptsache Chili

Gefüllte Jalapeños #1	104
Gefüllte Jalapeños #2	108
Spitzpaprika Mediterran	110
Black Bean Bullets (v)	112
Stuffed Cherry Peppers (v)	114

Vegetarisches vom Grill

Chipotle Mushroom Burger (v)	116
Polenta-Zucchini vom Grill (v)	118
Peppige Potato Skins (v)	120
La Pizza No. 1 alla Griglia (Southwestern) (v)	122
La Pizza No. 2 alla Griglia (Italienisch) (v)	124
Pikante Pilzköpfe (v)	126
Paprikartoffel Szegedin (v)	128
Mediterranes Gemüse auf der Zedern-Planke (v)	130

Inhalt

Zünftige Beilagen

Smoky Cowboy Beans aus dem Dutch Oven	132
Mashed Sweet Potatoes (v)	134
Habanero Black Beans (v)	136
Habanero-Karotten (v)	138
Jalapeño Polenta (v)	140
Maiskolben mit Nitir Kibe (v)	142
Chili Cornbread aus dem Dutch Oven (v)	144
Feuer-Fladen: Leckere Brot-Beilage (v).....	146
Spicy Cole Slaw (v)	148
Chipotle-Pasta-Salat (v)	150
Southwestern Spice Butter (v)	152
Southwestern Baguette (v).....	153

Süßes & Desserts

Hokkaido-Kürbis mit Butter Scotch Sauce (v)	154
Bananenspieße im Speckmantel	156
Apple Rings of Fire.....	157
Pineapple Upside Down Cake	158
Spicy Apple Cornbread Cake	160
Rauchig-pikante Knabbernüsse (v)	162

Soßen, Dips & Salsa

Ananas-Ingwer-Soße mit rotem Habanero	164
Coffee Bourbon BBQ Sauce	166
Jalapeño-Tomaten-Soße	168
Puerto Rico Mojo Sauce	170
South Carolina Mustard Sauce	172
Dip-Soße zum Berbere Kifto	173
Berbere-Paste	173
Molho de Piri-Piri	174
Erdnuss-Dip asiatisch	175
Espelette-Senf-Sahnesoße	176
Smoky BBQ Sauce.....	177
Heftige Harissa	178
Guacamole: Pikanter Avocado-Dip.....	180
Currysoße fruchtig-feurig	181
Tropische Frucht-Salsa.....	182
Roasted Southwestern Salsa	184
Hot Sauce „Karibik“	186
Smoky Chipotle Hot Sauce	188

Inhalt

Marinaden & Glasuren

Einführung.....	190
Margarita-Marinade	191
Ananas-Ingwer-Marinade.....	192
Karibische Jerk-Marinade	193
Teriyaki Marinade Spicy.....	194
Mediterrane Marinade.....	195
Honey Chipotle Mustard Glaze.....	196
Apricot Chili Glaze	197
Smoky Plum Glaze	198

Würzmischungen & Rubs

Einführung.....	199
Cajun-Würzmischung	200
Memphis-Rub.....	201
Karibische Jerk-Würzmischung.....	202
Southwestern-Würzmischung	203

Außerdem ...

Anhang: Kerntemperaturen.....	204
Die CHILI BARBECUE Akteure	205
Stichwortverzeichnis	206
Rezept-Index	208