

## Die Theorie

- **4 Grillgeräte und Zubehör**
  - 6 Gesunder Grillgenuss
  - 7 Grillen auf dem Holzkohlegrill
- **8 Marinieren und Würzen**
  - 10 Saucen, Dips & Co.
- **12 Beilagen-Klassiker**

## Die Rezepte

- 14 Würziges mit Schwein,  
Rind und Lamm – von Klassikern bis  
zu neuen Ideen
- 24 Leichtes mit Geflügel – innen zart und  
außen kross
- 32 Feines mit Fisch – nicht nur für Fein-  
schmecker
- 42 Vegetarische Köstlichkeiten – Haupt-  
sache Gemüse
- 50 Abwechslung mit Spießen – an die  
Spieße, fertig, los!

## Extra

- **58 Grillparty-Ideen**
  - 60 Register
  - 62 Impressum
- **64 10 GU-Erfolgstipps  
mit der Geling-Garantie  
fürs Grillvergnügen**