

Die Theorie

- **4 Grillgeräte und Zubehör**
 - 6 Gesunder Grillgenuss
 - 7 Grillen auf dem Holzkohlengrill
- **8 Marinieren und Würzen**
 - 10 Saucen, Dips &und 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 Feinschmecker
- 42 Vegetarische Köstlichkeiten – Hauptsache 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