

# Inhalt

Vorwort	7	Perfekte Kruste:	
Den richtigen Standort und Grill auswählen	8	kalte Steaks & Röstaromen	38
Frostige Außentemperaturen, längere Garzeiten	9	Krosse Kruste	39
Grilltechniken	10	Food Mood	40
Einen Gasgrill zum Grillen vorbereiten	13	Grillkompass	41
Bedarf an Briketts und Holzkohle	14	Salatsaucen	50
Grill Basics: Reinigung & Pflege	15	Würzöle	52
Räuchern mit den verschiedenen Grills	16	Marinaden & Glasuren	54
Holzarten zum Räuchern	18	Würzpasten	56
Pelletsorten zum Räuchern & Grillen	20	Saucen, Dips & mehr	57
Räucherkompass: von mild bis intensiv	22	Würzmischungen	60
Räucherbrett & Raucharoma	23	 <b>Kapitel 1</b> Rind & Kalb	62
So funktioniert das Grillen mit der Planke	24	<b>Kapitel 2</b> Lamm & Wild	100
Grillen mit Salz: dreimal perfekter Geschmack	26	<b>Kapitel 3</b> Schwein	124
Grillgut in der Hülle: Alternativen zur Alufolie	28	<b>Kapitel 4</b> Geflügel	156
Grillen mit Alufolie kann problematisch sein	30	<b>Kapitel 5</b> Fisch & Seafood	184
Goldene Regeln	31	<b>Kapitel 6</b> Salate, Gemüse & Sides	224
Die nützlichsten Tools zum Grillen	32	<b>Kapitel 7</b> Smoken	274
Temperatur & Messen der Kerntemperatur	34	<b>Kapitel 8</b> Sweets & Bakery	310
Der schnelle Weg zu Kruste & Kerntemperatur	36	Register	344
		Impressum	360