

INHALT

Einführung	1
Zu 1.) Alles, was Sie über einen Gasgrill wissen müssen	3
Weitere Eigenschaften eines Gasgrills:	4
Die Vorteile eines Gasgrills	4
Nachteile eines Gasgrills	5
Das richtige Gas	5
Direkte Grillmethode	5
Indirekte Grillmethode	6
Die richtige Größe des Gasgrills	6
Das Material	6
Gewicht des Gasgrills	7
Der Kauf	7
Vor der ersten Benutzung	7
Zum ersten Mal grillen	7
Sicherheit beim Gasgrill	8
Zu 2.) 5 Fakten über den Gasgrill	9
Zu 3.) Der ausgewogene Teller mit dem Obst-/Gemüse Saisonkalender	9
Wie ernährt man sich ausgewogen?	10
Obst-/Gemüse-Saisonkalender	11
Zu 4.) Alles zum Thema Fleisch (Einfrieren, Lagedauer und die besten Geheimtipps über das Fleisch)	12
Zu 5.) Die Zubereitung auf dem Grill mit Pizzastein, Salzstein und Räucherbrett	14
Der Pizzastein:	14
Den Pizzastein vorheizen:	14
Vorteile:	14
Lagerung:	15
Reinigung:	15
Der Grillstein bietet gleich mehrfachen Nutzen:	15
Der Salzstein:	15
Vorteile:	15
Lagerung:	16
Reinigung:	16
Der Grillstein bietet gleich mehrfachen Nutzen:	16
Anwendung:	16
Salzstein kaufen, darauf ist zu achten:	16
5 gute Gründe für die Nutzung eines Salzsteines:	16
Das Räucherbrett	17
Vorbereitung:	18
Wissenswertes zum Holz selbst:	18
Die richtige Größe:	18
Der Grillstein bietet gleich mehrfachen Nutzen:	19
Zu 6.) Alle Temperaturen und Grillzeiten vom Fleisch im Überblick	19

Alle Grillzeiten im Überblick:	20
<i>Zu 7.) Die besten Tipps und Tricks auf einen Blick</i>	22
<i>Zu 8.) Nutzung von Grillzubehör</i>	23
<i>Zu 9.) Die Reinigung und Pflege des Gasgrills</i>	24
<i>Zu 10.) Allgemeine Sicherheitshinweise</i>	25
Sicherheitshinweise für das Grillen mit Gas	26
 Kategorie 1	27
 Fleischgerichte	27
<i>Willkommen...</i>	28
<i>Grillspieße mit Hackfleisch, Gemüse und Ananas</i>	29
<i>Gratiniertes Chicken-Gemüse</i>	30
<i>Schweinelende mit Ahornsirupglasur</i>	31
<i>Spareribs einzeln grillen</i>	32
<i>Geräucherte Ente vom Gasgrill mit Mandarinenfüllung & feiner Soße</i>	33
<i>Fleischspieße nach afrikanischer Art</i>	34
<i>Gyros mit Metaxa-Sauce</i>	35
<i>BBQ Pulled Pork</i>	36
<i>Flank Steak grillen</i>	37
<i>Rehrücken in Nusskruste vom Grill</i>	38
<i>Mariniertes Hirschsteak</i>	39
<i>Jalapeno-Huhn gegrillt</i>	40
<i>Geflügelbratwurst</i>	41
<i>BBQ-Lebkuchen – herzhafte Lebkuchen mit Hackfleisch</i>	42
<i>Gegrillte Entenbrust</i>	43
<i>Holzplanken-Schweinefilet</i>	44
<i>Rinderbrust vom Gasgrill</i>	46
<i>Beiried-Schnitte</i>	47
<i>BBQ- Hackbällchen</i>	48
<i>Fleisch vom Schwein mit leckerer Biermarinade</i>	49
<i>Bacon-Currywurst-Spieße</i>	50
<i>Schweinefilet gegrillt mit Frischkäse-Kartoffel-Kruste</i>	51
 Kategorie 2	52
 Fischgerichte	52
<i>Willkommen...</i>	53
<i>Gegrillter Fisch vom Gasgrill</i>	54

<i>Lachsspieße mit Gemüse</i>	55
<i>Gegrilltes Lachssteak mit Tomaten und Zwiebeln</i>	56
<i>Gambas Rezept – Garnelen in scharfem Knoblauchöl</i>	58
<i>Selbstgemachter Kartoffelgratin mit Lachs</i>	59
<i>Lachs in Sesamkruste</i>	60
<i>Gegrillte Muscheln</i>	61
<i>Lachs auf Zedernholz</i>	62
<i>Calamares-Spieße vom Grill</i>	63
<i>Gegrillter Forellenfisch</i>	64
<i>Lachs vom Grill</i>	65
<i>Forellen-Steaks mit Zitronensoße und Petersilienkartoffeln</i>	66
<i>Gegrillter Barsch vom Gasgrill</i>	67
<i>Fischfrikadellen vom Grill & Mangold-Gemüse</i>	69
<i>Thunfisch</i>	70
 Kategorie 3	71
 Fleischlos glücklich, vegetarische Gerichte	71
<i>Willkommen...</i>	72
<i>Grüner Spargel auf Orangensauce</i>	73
<i>Ratatouille</i>	74
<i>„Greek Style“ Brutzel-Aubergine</i>	75
<i>Gegrillte Wassermelone mit cremigem Feta</i>	76
<i>Gegrillte Avocado mit Kichererbsen und Tahini</i>	77
<i>Süßkartoffel-Steaks mit Kichererbsen</i>	78
<i>Kartoffelgratin</i>	79
<i>Kürbisspalten mediterran</i>	80
<i>Pesto-Kartoffeln</i>	81
<i>Vegane Tofu-Gemüse-Spieße</i>	82
<i>Grillgemüse</i>	83
<i>Gemüsespieße</i>	84
<i>Gegrillter Fenchel</i>	85
<i>Garnelenspieße mit Ananas</i>	86
<i>Kartoffeln mit Paprika gefüllt</i>	87
 Kategorie 4	88
 Grill-Brot-Variationen, Flammkuchen und Pizza	88
<i>Willkommen ...</i>	89

<i>Pizza vom Pizzastein</i>	90
<i>Hot Cheese Steak-Sandwich</i>	92
<i>Philly-Chili-Cheesesteak-Sandwich</i>	93
<i>Deftige Party-Muffins</i>	94
<i>Fluffige Burgerbrötchen selbst machen</i>	95
<i>Hamburger-Klassiker mit selbstgemachten Burger-Brötchen</i>	96
<i>Cheeseburger mit selbstgemachtem Brötchen</i>	97
<i>Der Bromburger – mit Wild, fruchtig und zugleich rauchiger Sauce</i>	98
 Kategorie 5	99
 Marinaden, Saucenklassiker und würzige BBQ-Saucen zum Dippen	99
<i>Willkommen...</i>	100
<i>Salsa-Sauce</i>	101
<i>Fisch-Marinade</i>	102
<i>Guacamole</i>	103
<i>Ingwer-Zitronensoße</i>	104
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	105
<i>Smoky Barbecuesauce</i>	106
<i>Frischkäse-Dip</i>	107
<i>Rinder Griebenschmalz selbst machen</i>	108
<i>Ketchup selbst machen</i>	109
<i>BBQ-Grill-Mayonnaise</i>	110
<i>Honig-Senf-Sauce</i>	111
<i>Scharfe Cocktailsauce</i>	112
<i>Sesamsauce</i>	113
 Kategorie 6	114
 Süße Rezepte	114
<i>Willkommen ...</i>	115
<i>Birnen-Holunder-Crumble – kleine Streuselkuchen ohne Boden</i>	116
<i>Honiggesüßte Ananasscheiben</i>	117
<i>Auflauf mit Kirschen</i>	118
<i>Gegrillter Pfirsich mit Gorgonzola</i>	119
<i>Bananen mit Schokolade auf dem Gasgrill</i>	120
<i>Apfelrosen mit Blätterteig</i>	121
<i>Schokoküchlein im Glas</i>	122

<i>Honig-Zimt-Pflaumenspieße</i>	123
Kategorie 7	124
Kalte Beilagen/Salate	124
<i>Willkommen ...</i>	125
<i>Caesar Salad – mit Chicken Strips und leckerem Dressing</i>	126
<i>Kartoffelsalat mit Speck</i>	127
<i>Nudelsalat mit Ofengemüse</i>	128
<i>Teller Allerlei mit Gemüse, Oliven und vielem mehr</i>	129
<i>Einfacher Gurkensalat</i>	131
<i>Aromatisches Tabouleh</i>	132
<i>Spinatsalat mit Apfel und Cheddar</i>	133
<i>Radieschen-Wassermelone-Feta-Salat</i>	134
<i>Hähnchensalat</i>	135
<i>Couscous-Salat</i>	136
<i>Bohnensalat mit Mais</i>	137
<i>Gemischter Salat mit Kassler und Apfel</i>	138
Kategorie 8	139
Warme Beilagen vom Gasgrill	139
<i>Willkommen...</i>	140
<i>Auberginenröllchen mit Hack und karamellisierten Kirschtomaten</i>	141
<i>Tornado-Zucchini</i>	142
<i>Rosenkohl mit Speck</i>	143
<i>Süßkartoffel-Ecken</i>	144
<i>Bacon-Avocado-Röllchen</i>	145
<i>Fetakäse vom Grill</i>	146
<i>Gefüllte Folienkartoffeln</i>	147
<i>Pommes vom Grill</i>	148
<i>Baconscheiben vom Gasgrill</i>	149
<i>Gegrillte Datteln im Speckmantel</i>	150
<i>Gegrillte Tomaten im Speckmantel</i>	151
<i>Zucchini grillen</i>	152
<i>Erdbeer-Feta-Päckchen mit Bacon</i>	153

<i>Bierzwiebeln</i>	154
<i>Grünkohl-Chips selbst machen</i>	155
<i>Spargel überbacken</i>	156
 Kategorie 9	157
 Erfrischende alkoholische Cocktails	157
<i>Willkommen ...</i>	158
<i>Der klassische Caipirinha</i>	159
<i>Mai Tai</i>	160
<i>Moscow Mule</i>	161
<i>Mojito</i>	162
<i>Gin Sour</i>	163
<i>Coco Noloco</i>	164
<i>Bloody Mary</i>	165
<i>Erdbeer Daiquiri</i>	166
 Kategorie 10	167
 Erfrischende nichtalkoholische Cocktails	167
<i>Willkommen ...</i>	168
<i>Spinat-Cocktail</i>	169
<i>Virgin Margarita</i>	170
<i>Limettenlimonade</i>	171
<i>Orange Fizz</i>	172
<i>Ingwer-Limetten-Cocktail</i>	173
<i>Kirsch-Apfel-Cocktail</i>	174
 Abschluss	175