

Inhalt

Grundlagen

6

Welchen Grill wählen?	6
Brennstoffe und Holzarten	14
Allgemeines Equipment	16
Grillmethoden und -techniken	20
Garzeit und Kerntemperatur	24
Dutch Oven	26
Smokerguide	28
Cuts	30
Würzen und Marinieren	34

Rubs und Marinaden

38

Basic-BBQ-Rub	38
Kaffee-Rub	38
Asiatischer Rub	39
Geräuchertes Bacon-Salz	39
Magic Dust	40
Smoky BBQ-Rub	40
Texas Dalmation Rub	40
Cajun Rub	41

Kleinigkeiten/Fingerfood 42

Atomic Buffalo Turds – mit Cheddar	42
BBQ Drumsticks – glasiert	44
Mini-Meatballs – mit Bacon	46
Pimientos – mit Fenchelwurstfüllung	48
Gegrillte Maiskolben – mit würzig tomatisiertem Chipotle-Topping	50

Klassiker **52**

Pulled Pork – für Genießer	52
Beef Brisket – ganz authentisch	54
St. Louis Style – BBQ Ribs	56
Flanksteak – mit zweierlei Pfeffer	58
Flaches Kräuterhuhn – mit Buttermarinade	60
Chicken Wings – mit Sesam	62
Beerbrats – mit Zwiebeln	64
T-Bone Steak – mit Tomaten-Relish	66
New York Style – Pastrami	68
Knuspriger Schweinebauch – vom Smoker	70
Gegrillter Hummer – mit Zitrone und Koriander	72
Juicy Lucy Burger – mit Zwiebeln und Cheddar	74
Coney Island – Chili Dogs	76
Pulled Lachs – von der Planke in die Schnitte	78

Dutch Oven **80**

Wildschweingulasch – mit Pilzen	80
Lammhaxen – mit Salzzitrone, Tomaten und Kartoffeln	82
Gefüllte Zwiebeln – mit Rinderhackfleisch in Rotwein	84
Rehkeule – mit Kürbis-Maronen-Gemüse	86
Brisket Burnt Ends – Chili	88
Jambalaya – mit Tiger Prawns und Chorizo	90

Smoker **92**

Lammkrone – mit rotem Chimichurri	92
Rotes Chimichurri – mit Paprika	93
BBQ-Ochsenbäckchen – mit Portwein	94
Spanferkelbauch – asiatisch glasiert	96
Memphis Style – Pork Belly Burnt Ends	98
Rückwärts gegrilltes Steak – aus der SideFireBox	100
Ganzer Truthahn – vom Smoker	102
Räucherlachs – mit Dillspitzen	104

Oberhitze/Beefer **106**

Sweet Chili – Hähnchenspieße	106
Rosa Entenbrust – mit Erdnussöl	108
800g-Beef-Flank-Steak – mit Kräutern	110
Toskana-Fleischbällchen – mit Tomatensauce	112
Ganze Dorade – mit frischen Kräutern	114

Gemüse **116**

Geplankter Spitzkohl – mit Blauschimmelkruste	116
Beer Can Cabbage – vom Smoker	118
Zwiebelkuchen – gegrillt	120
Halloumi-Zucchini-Spieße – mit Chili-Limetten-Öl	122
Quesadillas – mit Guacamole	124
Veggie Burger – Triple Cheese	126
Zucchini-Bomben – mit Aligot	128
Blumenkohl – mit Kapern-Nussbutter	130

Beilagen

132

Parmesan-Kartoffeln – überbacken	132
Cornbread – mit Cheddarkruste	134
Dreierlei eingelegte rote Zwiebeln	136
Kräuterbutter – mal 3	138
Burger-Brötchen – so soft	139
Dunkelbierbrot – gefüllt mit Preiselbeeren und Raclettekäse	140
Eiersalat – aus dem Heißrauch	142

Süßes

144

Schmand-Tarte – mit Basilikum-Erdbeeren	144
Schoko-Kirsch-Schnecken – aus der Gusspfanne	146
Baked Alaska – mit flambierten Gin-Beeren	148
Texas Brownie – mit Bourbonglasur	150
New York Cheesecake – aus dem Smoker	152

Register

154

Impressum

160