

INHALT

VORWORT	Seite 010
WERKZEUGE	
001 DIE WAHL DER MESSER TREFFEN	Seite 014
002 IN DIE GRILLZANGE NEHMEN	Seite 022
003 EINEN WENDER ANWENDEN	Seite 023
004 MIT EINEM MÖRSER MAHLEN	Seite 023
005 IM SOMMER HANDSCHUHE TRAGEN	Seite 025
006 EINE SCHÜRZE VERSTEHEN	Seite 026
007 EINEN KAMIN ANZÜNDEN	Seite 028
008 DEN ROST KORREKT BEHANDELN	Seite 030
009 DIE TEMPERATUR ÜBERWACHEN	Seite 031
010 SICH MIT ALUMINIUM BEHELFEN	Seite 033
011 EINIGE SPIESSE UMDREHEN	Seite 034
012 ZU PINSEL UND MOPP GREIFEN	Seite 035
013 DIE SAMMLUNG BEGINNEN	Seite 036
014 DIE SAMMLUNG ERWEITERN	Seite 037
015 GRILLERSPRACHE SPRECHEN	Seite 040
FEUERSTELLEN	
016 EINE FEUERSTELLE FINDEN	Seite 046
017 EINHEIZEN MIT DEM HIBACHI	Seite 047
018 EINEN SCHWENKER BEWEGEN	Seite 048
019 AM ASADOKREUZ HÄNGEN	Seite 049
020 EIN ASADOKREUZ ERRICHTEN	Seite 051
021 AM SÄULENGRILL STEHEN	Seite 053
022 DEN KUGELGRILL ENTDECKEN	Seite 054
023 AM SMOKER VERWEILEN	Seite 056
024 EIN RECHT SCHLICHTER SMOKER	Seite 058
025 SICH AM KAMINGRILL WOHLFÜHLEN	Seite 060
026 EIN ERDLOCH AUSHEBEN	Seite 061
027 IN EINER KISTE BRATEN	Seite 062
028 EINEN GRILL IMPROVISIEREN	Seite 063
029 OHNE ASCHE GRILLEN	Seite 066

BRENNSTOFFE

030 SICH MIT FEUERHOLZ AUSKENNEN	Seite 070
031 EINEN BAUM FÄLLEN	Seite 071
032 EIGENES HOLZ HACKEN	Seite 073
033 ÄPFEL MIT BIRNEN VERGLEICHEN	Seite 075
034 RÄUCHERCHIPS VERWENDEN	Seite 077
035 ZAPFEN AUFS FEUER LEGEN	Seite 078
036 PELLETS ZUR GLUT GEBEN	Seite 078
037 KOHLE UND BRIKETTS ANFEUERN	Seite 079
038 KOKOSBRIKETTS ENTDECKEN	Seite 082
039 SELBST KÖHLERN	Seite 084
040 ENDLICH DEN GRILL ANZÜNDEN	Seite 088
041 DIE SCHWEIZER METHODE	Seite 089

TECHNIKEN

042 DAS DIREKTE GRILLEN	Seite 092
043 DAS INDIREKTE GRILLEN	Seite 093
044 DIE ZONENTECHNIKEN	Seite 095
045 IM RAUCH KONSERVIEREN	Seite 097
046 DIE MINION-METHODE	Seite 098
047 DIE HITZE SPÜREN	Seite 100

GRILLSICHERHEIT

048 BRANDSCHÄDEN VERMEIDEN	Seite 104
049 FAST AM RAUCH ERSTICKEN	Seite 106
050 BRANDWUNDEN BEHANDELN	Seite 107
051 SCHNITTWUNDEN VERSORGEN	Seite 109
052 ALKOHOLVERGIFTUNG ERKENNEN	Seite 111
053 DIE EIGENE HAUT RETTEN	Seite 113
054 DAS HEIMLICH-MANÖVER	Seite 114
055 EINEN STREIT SCHLICHTEN	Seite 116
056 EIN FEUER LÖSCHEN	Seite 117
057 AM ROST GESUND BLEIBEN	Seite 119

FLEISCH

058 FLEISCHQUALITÄT ERKENNEN	Seite 122
059 REIFEPROZESSE BEOBACHTEN	Seite 124
060 DIE KERNTEMPERATUR ABLESEN	Seite 126
061 SELBST WURSTEN	Seite 127
062 ZWEI WIRKLICH GUTE WÜRSTE	Seite 135

RIND

063 SICH AM RINDERMARKT AUSKENNEN	Seite 138
064 EINIGE SCHNITTMUSTER	Seite 142
065 EIN STEAK GRILLEN	Seite 143
066 EINEN BURGER BRATEN	Seite 146
067 EIN BEEF BRISKET SMOKEN	Seite 150

SCHWEIN

068 EINEM SCHWEIN DIE EHRE RETTEN	Seite 154
069 ZARTE RIPPCHEN RÖSTEN	Seite 155
070 WILDSCHWEIN MIT GRANTN	Seite 158

GEFLÜGEL

071 EIN HÄHNCHEN TEILEN	Seite 162
072 EIER IN DER SCHALE LASSEN	Seite 164
073 EIN HÜHNERHAUS BAUEN	Seite 166
074 SELBER HÜHNER SCHLACHTEN	Seite 171
075 HÜHNERBRUST IM TEIGMANTEL	Seite 173
076 PLATTE ZITRONENWACHTELN	Seite 174

LAMM

077 VON MENSCHEN UND LÄMMERN	Seite 178
078 GESPICKTE LAMMKOTELETTS	Seite 179
079 SICH ALS SCHÄFER VERKLEIDEN	Seite 180
080 DEM HUND DEN REST GEBEN	Seite 181
081 LAMM-MINZ-KEBAB IM FLADEN	Seite 183
082 LAMMBRATEN AUS DEM ERDLOCH	Seite 184

INSEKTEN

083 SELBST INSEKTEN ZÜCHTEN	Seite 188
084 HEUSCHRECKEN AM SPIESS	Seite 190

FISCH

085 FRISCHEN FISCH BEURTEILEN	Seite 194
086 EINEN FISCH FLACHLEGEN	Seite 195
087 DEN FISCH IN DIE ZEITUNG BRINGEN	Seite 198
088 FISCH ELEGANT ZERLEGEN	Seite 200
089 DEN GERUCH BESEITIGEN	Seite 203
090 GEFÜLLTE CALAMARI	Seite 205
091 PANIERTER SEETEUFEL AM SPIESS	Seite 206

GEWÜRZE

092 DER DREH MIT DEN DRY RUBS	Seite 210
093 IN WET RUBS EINPACKEN	Seite 213
094 IN GLASUR GLÄNZEN	Seite 215
095 SICH DEN MUND VERBRENNEN	Seite 216

MARINADE & SAUCEN

096 MARINADE WIRKEN LASSEN	Seite 226
097 GUTEN GESCHMACK INJIZIEREN	Seite 227
098 EIN SALZBAD NEHMEN	Seite 229
099 DREI SCHÖNE MARINADEN	Seite 231
100 VON KECAP UND KETCHUP	Seite 232
101 SELBST KETCHUP HERSTELLEN	Seite 234
102 VOM FLECK ENTFERNEN	Seite 234
103 FÜNF FEINE SAUCEN	Seite 236

BROT & GEMÜSE

104 SICH ZEIT FÜRS BROT NEHMEN	Seite 240
105 FLADEN FÜR DEN GRILL	Seite 242
106 BROT FÜR DEN STOCK	Seite 242
107 BRÖTCHEN FÜR DEN BURGER	Seite 243
108 DIE KARTOFFELN IM SALAT	Seite 244
109 DEM GEMÜSE HULDIGEN	Seite 246

AM FEUER SITZEN BLEIBEN

110 COWBOYKAFFEE KOCHEN	Seite 250
111 EIN SONG FÜRS LAGERFEUER	Seite 251
112 RAUCHZEICHEN SENDEN	Seite 252
113 ÜBER DIE GLUT WANDERN	Seite 254
114 IM WINTER GRILLEN	Seite 256
115 IN DER SAUNA GRILLEN	Seite 257
116 VON DER ASCHE VERABSCHIEDEN	Seite 258

ANHANG

REGISTER	Seite 262
DANK	Seite 267
IMPRESSUM	Seite 270