

## vom wasser auf den grill

### **8 Heimische Fischarten**

### rezepte süßwasser

**12 Aal**

**14 Äsche**

**16 Brasse**

**18 Barsch**

**22 Bachforelle**

**24 Regenbogenforelle**

**26 Seeforelle**

**28 Hecht**

**34 Karpfen**

**40 Renke**

**44 Saibling**

**47 Schleie**

**48 Wels**

**52 Zander**

**54 Rotaugen**

## rezepte salzwasser

**58 Hering**

**60 Makrele**

**62 Dorsch**

**66 Lachs**

**70 Scholle**

**72 Seelachs**

**73 Steinbeißer**

**74 Wittling**

**76 Wolfsbarsch**

## **4 FISCH & FANG - SPEZIAL**

Bibliografische Informationen

<http://d-nb.info/1031337636>

digitalisiert durch



## tipps & tricks

**80 Töten & Fang frischhalten**

**81 Schuppen & Ausnehmen**

**82 Filetieren I & II**

**84 Fisch haltbar machen**

**86 Keine Angst vor Gräten**

**88 Die 5 wichtigsten Grillutensilien**

**89 Grillen & Barbecuen allgemein**

**90 Praktisches Zubehör**

**92 Räuchern**

**94 Die hölzernen Aromamacher**

**96 Digital smoken**

**97 Fische bewusst einkaufen**

**98 Autoren**

**98 Impressum**