

WER  
**SMOKT**  
HAT MEHR VOM  
GRILLEN

Wer grillen kann, kann auch smoken .....	4
Besser BBQ-Smoken – Die Vorbereitung macht's .....	6
<i>Rezepte</i> .....	11
BBQ-Räuchermischungen zum Selbermachen .....	12
Zucchini-Grillsalat auf arabische Art .....	14
Grillgemüse mit besonderem Aroma .....	17
Rumpsteak-Salat mit Papaya und Rucola .....	18
Kaninchenrücken auf Wildkräutersalat .....	21
Scampi-Spieße mit Pesto .....	22
Muscheln in Tomatensud .....	25
Calamares gefüllt mit Mangold und Reis ....	26
Rotbarben mit Rucola-Butter .....	29
Kräuterforellen mit Limette .....	30
Wildlachs mit Whisky-Marinade .....	33
Thunfisch mit Tomaten-Oliven-Relish .....	34

Hähnchenbrust auf mediterrane Art .....	37
Dosenhähnchen, asiatisch inspiriert .....	38
Aussie-Burger, reich belegt .....	41
Fischburger mit Cornflakeskruste .....	42
Tofu-Burger mit Gemüse .....	43
Rinderfilets mit Pesto gefüllt .....	44
Rindersteaks mit pikanter Sauce .....	47
Bistecca Fiorentina, toskanische Spezialität .....	48
Rinder-Spareribs, hot and spicy .....	51
Kalbsschnecken mit Tomaten-Salsa .....	52
Lammlachse im Wirsingmantel .....	55
Glasierte Ente mit süßer Knusperhaut .....	56
Schweinebraten, bayrische Spezialität .....	59
Würzige Dips .....	60
Porträt Christine Fuchs .....	62
Bezugsadressen .....	62
Akteure & Impressum .....	64