

INHALT

AUF DEN GESCHMACK KOMMT ES AN 21

Eine starke Grundlage.....22

Einige grundlegende Definitionen24

Über die Rezepte in diesem Buch.....27

EIN AUFFRISCHUNGSKURS – WAS SIE ÜBER GRILLEN UND BARBECUE WISSEN MÜSSEN 29

GEWÜRZMISCHUNGEN UND RUBS 43

Aromatisierte Salz- und Pfeffersorten

Geräuchertes Salz.....44

Dem Salz verfallen.....45

Basis-Gewürzsalz.....46

Sesamsalz.....48

Balinesisches Gewürzsalz.....48

Zentralasiatisches Gewürzsalz.....49

Zitronenpfeffer49

Sechs-Pfeffer-Mischung.....50

Amerikanische Rubs

Kansas-City-Sweet-And-Smoky-Rub.....	52
Basis-Barbecue-Rub	53
Powderpuff-Rib-Rub.....	53
Powderpuff-Ribs	54
Texas Sprinkle.....	56
Pastrami-Rub.....	56
Cajun-Seewolf.....	57
Ragin'-Cajun-Rub.....	58
Fajita-Rub	58
Fajitas.....	59
Salzfreier Limonaden-Chili-Rub	60
Rosmarin-Senf-Lamm-Rub.....	61
Todsicherer Fisch-Rub	62
Lone-Star-Steak-Rub	62

Internationale Rubs

Jamaican Jolt – Jamaikanische Wucht	64
Verwendung von Gewürzen.....	65
Puerto-ricanisches Pig-Powder	69
Kräuter der Provence	69
Zwei toskanische Rosmarin-Rubs.....	70
Toskanischer Rosmarin-Dry-Rub	70

Frischer toskanischer Rosmarin-Wet-Rub	70
Jakes Boss-Barbecue-Rub.....	72
Pincho-Powder	73
Beijing Blast.....	74
Reiben Sie's ein	75
Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver.....	78
Süßer Enten-Rub mit Lakritzgeschmack	78

MARINADEN, WET-RUBS UND WÜRZPASTEN	81
---	-----------

Marinaden

P.D.T.'s Miesepeter-Zitronen-Hühnchen-Marinade	82
Die einzige Marinade, die Sie brauchen	84
Rotwein-Marinade für Ribs	84
Marinierzeiten	86
Chipotle-Marinade	86
Rauchig mariniertes Schweinefilet mit würzigem Mais-Relish.....	87
Adobo – Kubanische Knoblauch-Marinade.....	88
Brasilianische Knoblauch-Limetten-Marinade	89
Belgische Bier-Marinade	90
Chili-Limetten-Marinade von den Antillen	90
Die Magie der Marinaden	92
Zimt-Orangen-Marinade	94

Tabaka – Stubenküken vom Grill	95
Wild-Marinade mit Wacholder und Gin.....	95
Süße Sesam-Soja-Marinade	96
Gegrillter Tofu in Sesam	97
Türkische Knoblauch-Joghurt-Marinade	98
Persische Safran-Joghurt-Marinade	98
Persische Safran-Lammkoteletts.....	99
Tandoori-Marinade	100
Tandoori-Shrimps	101
Einfache thailändische Satay-Marinade.....	101
Satay-Grillteller.....	102
Koreanische Honig-Sesam-Marinade	103
Teriyaki-Marinade.....	103
Einfache chinesische Marinade.....	104

Wet-Rubs und Würzpasten

Tex-Mex-Tequila-Jalapeno-Wet-Rub.....	107
Jakes Kaffee-Kardamom-Brisket-Rub.....	108
Kaffee-Kardamom-Brisket mit Jakes Barbecuesauce.....	109
Down-Island-Mischung	110
Echte jamaikanische Jerk-Gewürzmischung	112
Jerk-Lammkeule	113

Die große Bedeutung frischer Kräuter	114
Drei Recados – Yucatán-Gewürzpasten	117
Recado Rojo	117
Recado de Bistec	118
Recado Negro	119
Berber-Gewürzpaste	120
Grüne Tandoori-Gewürzpaste	121
Pökeln mit Honig	122
Balinesische Gewürzpaste	123

MOPPS, GLAZES, ÖLE, FINISHING SAUCES UND GRILLBUTTER	127
---	------------

Mopps

Knoblauchbutter-Mopp	128
Sesam-Soja-Butter-Mopp	129
Smoke-Mopp	130
Safran-Butter-Mopp	131
Kokosnuss-Curry-Mopp	132
Griechischer Zitronen-Knoblauch-Mopp	132
Buffalo-Mopp	133
Tabascosauce	134
Apfelsaft-Spray	135
Injections	135

Butter-Injection	136
Cajun-Injection	136
Asiatische Injection.....	137

Glazes und Öle

Nicht-nur-für-Schinken-Glaze	138
Ananas-Knoblauch-Glaze	139
Mandarinen-Glaze.....	139
Irish-Whiskey-Glaze	140
Drei Knoblauchöl-Variationen	141
Frisches Knoblauchöl.....	142
Öl mit frittiertem Knoblauch	142
Öl mit geröstetem Knoblauch	143
Süßes Basilikumöl mit Knoblauch.....	143
Öl mit frischem Basilikum.....	144
Öl mit blanchiertem Basilikum.....	144
Zitronen-Pfeffer-Öl	146
Curry-Öl.....	146
Chinesisches Feuer-Öl	147
Mexikanisches Chili-Öl	148
Trüffel-Öl	149

Finishing Sauces und Grillbutter

Black-Magic-Finishing-Sauce	150
Fat-Boys-Finishing-Sauce.....	151
Estragon-Zitronen-Butter	152
Walnuss-Gorgonzola-Butter.....	152
Speck-Zwiebel-Butter	155
Senf-Bier-Butter.....	156
Wasabi-Meerrettich-Butter.....	159

AMERIKANISCHE BARBECUESAUCEN

Sweet-and-Smoky-Barbecue-Sauce.....	162
Echte Ribs	163
Würzige Apfel-Barbecuesauce à la B.B.'s Lawnside	164
Wie man Saucen und Würzmischungen über lange Zeit konserviert	166
Kleine gemeine Texas-Barbecuesauce.....	167
Honig-Paprika-Barbecuesauce.....	167
Texas-Jack-Sauce	168
Worcestershiresauce.....	169
Wie zaubert man eine tolle Barbecuesauce?.....	170
Barbecuesauce nach Memphis-Art	174

Cals Aprikosen-Meerrettich-Barbecuesauce.....	175
St. Louis' Red.....	177
Still-House-Barbecue-Sauce	177
Krimi-Barbecuesauce.....	178
Barbara-Q-Sauce.....	179
Cranberry-Barbecuesauce	180
Heidelbeer-Barbecuesauce.....	180
Guaven-Barbecuesauce.....	182
Jakes Barbecuesauce.....	183
Tamarinde-Bananen-Barbecuesauce.....	184
Tamarindenpüree.....	187
Kaffee-Barbecuesauce	187
Cola-Barbecuesauce.....	188
Ost-West-Barbecuesauce	189
Firehouse-Jacks Senfsauce.....	190
Pulled Pork à la North Carolina	192
Pig-Picker-Pucker-Sauce	193
Charlie Trotters getrüffelte Steinpilz-Barbecuesauce	193
Honig-Balsamico-Dijon-Barbecuesauce.....	195
Bubba-Lina-Essigsauce.....	196

INTERNATIONALE BARBECUESAUCEN

199

Karibische und lateinamerikanische Barbecuesaucen

Chimichurri – Argentinische	
Petersilien-Knoblauch-Sauce	200
Mojo – Kubanische Zitronen-Knoblauch-Sauce	202
Ajilimojili – Puerto-ricanische Paprikasauce.....	203
Mole Poblano – Mexikanische	
Schokoladen-Chili-Sauce.....	204
Chirmol – Tomatensauce aus Mittelamerika	207
Frisches Chirmol.....	207
Gebratenes Chirmol	208
Fischsauce aus Panama	208
Manche mögen's heiß:	
Chilisorten für Griller im Überblick	211
Salsa Criolla – Kreolische Sauce aus Kolumbien....	214
Gelbe Paprikasauce aus Peru	214
Pebre – Chilenische Koriandersauce	216
St.-Barts-Barbecuesauce	217

Europäische und afrikanische Barbecuesaucen

Salsa Verde.....	218
Sauce aus getrockneten Tomaten	220

Sauce Rouille	220
Chermoula – Marokkanische Kräutersauce	221
Portweinsauce mit roter Johannisbeere.....	222
Tqemali – Georgische Rhabarbersauce.....	224
Romesco.....	225
Monkey-Gland-Sauce	226

Asiatische Barbecuesaucen

Raita – Indische Joghurtsauce.....	228
Chinesische Barbecuesauce	229
Chinesisches Huhn vom Grill	230
Great-Wall-Barbecuesauce.....	230
Koreanische Barbecuesauce.....	231
Yakitori.....	232
Yakitori-Sauce.....	232
Miso-Barbecuesauce	234
Cremiger Erdnuss-Dip	235
Schneller Erdnuss-Dip	235
Kambodschanischer Barbecue-Dip.....	237
Mam Nem – Vietnamesischer Ananas-Shrimps-Dip.....	239

SLATHER SAUCES: KETCHUP, SENF, STEAKSAUCEN, VINAIGRETTE UND CHILISAUCEN

241

Ketchup, Senf und Steaksaucen

Todds Ketchup	242
Ketchup	244
Five-Seasons-Ketchup	245
Mango-Minz-Ketchup.....	245
Bananen-Ketchup.....	247
Würzig-süßer Senf	248
Violetter Senf	250
Senf mit grünen Pfefferkörnern	250
Meerrettich-Senf	252
Sauce béarnaise	253
Eine sehr französische Steaksauce.....	254
Cajun-Swamp-Sauce.....	256
Vulkanische Meerrettich-Sauce	256
Jalapeño-Tartarensauce	257

Vinaigretten

Kräuter-Vinaigrette	258
Katalanische Vinaigrette	259
Hausgemachte Italian-Dressing-Marinade.....	259
Jumpin' Jims Grillhuhn.....	260

Die neuen Vinaigretten.....	262
Barbecue-Vinaigrette	263
Sesam-Ingwer-Soja-Vinaigrette	263
Vinaigrette mit Safran, Zitrone und Honig	264
Balsamico-Sirup.....	265

Chilisaucen

Aua-Sauce	266
Jalapeñosauce.....	268
Höllengewut.....	268
Brasilianische Chilisaucen	269
Piri-Piri-Sauce.....	270
S-chug – Jemenitische Chilisaucen.....	270
Scotch-Bonnet-Marmelade	273

SALSAS, RELISHES, SAMBALS UND CHUTNEYS

275

Salsas und Relishes

Mexikanische Basis-Salsa.....	277
Salsa-Unterricht	278
Geröstete Salsa Verde.....	279
Rauchige Zwei-Chili-Salsa	281
Avocado-Salsa.....	283

Salsa Borracha – Betrunkene Salsa.....	284
Pikantes Mais-Relish	284
Thai-Gurken-Relish	287
Melone-Minz-Relish	289
Mediterranes Relish	290
Hellas-Relish.....	291
Höllisches Relish	291
Kenianisches Tomaten-Relish.....	293
Chilenisches Zwiebel-Relish	293

Sambals und Chutneys

Schalotten-Sambal	296
Sambal aus Grilltomaten.....	298
Ingwer-Birnen-Chutney	298
Pfirsich-Pekan-Chutney	299
Apfel-Feigen-Chutney	300
Frisches Mango-Chutney	301
Koriander-Minz-Chutney.....	303
Tomaten-Chutney.....	304
Aprikosen-Blatjang	305