

# INHALT

---

## AUF DEN GESCHMACK

### KOMMT ES AN

21

Eine starke Grundlage .....	22
Einige grundlegende Definitionen .....	24
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
Zitronenpfeffer .....	49
Sechs-Pfeffer-Mischung .....	50

## **Amerikanische Rubs**

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

## **Internationale Rubs**

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

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 Würzpастen**

Tex-Mex-Tequila-Jalapeño-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 .....	<b>114</b>
Drei Recados – Yucatán-Gewürzpasten .....	<b>117</b>
Recado Rojo .....	<b>117</b>
Recado de Bistec .....	<b>118</b>
Recado Negro .....	<b>119</b>
Berber-Gewürzpaste .....	<b>120</b>
Grüne Tandoori-Gewürzpaste .....	<b>121</b>
Pökeln mit Honig .....	<b>122</b>
Balinesische Gewürzpaste .....	<b>123</b>

---

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

---

**Mopps**

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

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 .....	<b>150</b>
Fat-Boys-Finishing-Sauce.....	<b>151</b>
Estragon-Zitronen-Butter.....	<b>152</b>
Walnuss-Gorgonzola-Butter.....	<b>152</b>
Speck-Zwiebel-Butter.....	<b>155</b>
Senf-Bier-Butter.....	<b>156</b>
Wasabi-Meerrettich-Butter.....	<b>159</b>

---

## **AMERIKANISCHE BARBECUESAUCEN**

---

**161**

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

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

**Karibische und lateinamerikanische  
Barbecuesaucen**

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

**Europäische und afrikanische Barbecuesaucen**

Salsa Verde.....	<b>218</b>
Sauce aus getrockneten Tomaten .....	<b>220</b>

Sauce Rouille .....	<b>220</b>
Chermoula – Marokkanische Kräutersauce .....	<b>221</b>
Portweinsauce mit roter Johannisbeere.....	<b>222</b>
Tqemali – Georgische Rhabbersauce.....	<b>224</b>
Romesco.....	<b>225</b>
Monkey-Gland-Sauce .....	<b>226</b>

## **Asiatische Barbecuesaucen**

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

---

**SLATHER SAUCES: KETCHUP, SENF,  
STEAKSAUCEN, VINAIGRETTEN  
UND CHILISAUCEN****241**

---

**Ketchup, Senf und Steaksaucen**

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

**Vinaigretten**

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

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

## **Chilisaucen**

Aua-Sauce .....	<b>266</b>
Jalapeñosauce.....	<b>268</b>
Höllenwut.....	<b>268</b>
Brasilianische Chilisauce .....	<b>269</b>
Piri-Piri-Sauce.....	<b>270</b>
S-chug – Jemenitische Chilisauce.....	<b>270</b>
Scotch-Bonnet-Marmelade .....	<b>273</b>

---

## **SALSAS, RELISHES, SAMBALS UND CHUTNEYS**

---

### **Salsas und Relishes**

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

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

### **Sambals und Chutneys**

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