

Vorwort.....	7
Einführung	11
Geschichte	13

WIE ER FUNKTIONIERT ...

TECHNIK & ZUBEHÖR

Funktion eines Watersmokers	14
Bestandteile eines Watersmokers mit Ventilen	18
Bestandteile eines Watersmokers ohne Ventile ...	20
Der Ugly Drum Smoker	22
Feuer, Wasser, Luft und Erde ... Erde?	24
Inbetriebnahme eines Watersmokers	25
Die Sache mit dem Sand.....	29
Die Minion-Methode	31
Herr der Hitze.....	36
Brennstoff – Grillbriketts & Holzkohle.....	37
Rauch – Holz, Chips, Chunks & Pellets	38
Der Autopilot	42
Zubehör	46

... UND WAS MAN MIT IHM MACHEN KANN

REZEPTE

Rubs	52
Saucen	58
Mops, Injects & Marinaden.....	62

RIND & LAMM

Big Bad Tri Tip	70
Coffee Flanksteak	72
Flatiron Roast.....	73
Flatiron-Steak.....	74
Gespritzte Hüfte.....	78
Hüftfilet mit Italian-Dressing	82
Lammkeule.....	84
Lammracks mit Aprikosenglace	86
Mustard Brisket	89
Non-rubbed-Brisket.....	90

SCHWEIN

Cheesestuffed Porkloin	94
Chiliribs mit Zückerrüben-glace	102
Gefülltes Schweinefilet	103
Desperate Tries Babybacks	104
Pulled Pork	106
Saint-Louis-Cut Spare Ribs	112
Smoked Porkbellybacon	116
Spritzed Babybackribs	120

GEFLÜGEL

Appelwood-Smoked Turkey	125
Buffalo Wings	126
Colahuhn im Speckmantel	128
Gespritztes Perlhuhn	129
Butter-Basted Chicken	130
Crunchy Chickenlollies	132
Cupcake Chicken	134
Lemonized Chickenhalves	138
Smoked Turkeyroll	139

KLEINIGKEITEN

Atomic Buffalo Turds	142
Beer Beans	145
Brown-Sugar-Brinded Trout	146
Moinkballs	148
Smoked Sausage	150
Stuffed Onions	152
Smoked Cheese	154
BBQ Filled Eggs	156