

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 Zuckerrübgelace.....	102
Gefülltes Schweinefilet.....	103
Desperate Tries Babybacks.....	104
Pulled Pork.....	106
Saint-Louis-Cut Spare Ribs.....	112
Smoked Porkbellybacon.....	116
Spritzed Babybackribs .....	120

---

## 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

---

## 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