

# INHALT

## EINLEITUNG

Es begann mit der Flamme .....	10
Von der Flamme zur Glut – richtig einfeuern .....	11
Entflammt – das 1 × 1 des Kohlegrillens .....	12
<b>OUTDOORCHEF</b> Brennstoffe und Zubehör .....	16
Grillzubehör .....	18
Warenkunde .....	20
Rind .....	20
Kalb .....	21
Schwein .....	22
Lamm .....	23
Kaninchen .....	23
Huhn .....	24
Reh und Hirsch .....	25
Fisch .....	25

## BURGER, HOT DOGS UND SANDWICHES

Falafel .....	28
Original Hamburger .....	30
Chickenburger .....	32
Fischburger .....	34
Gefüllte Hamburger .....	36
Hot Dog mit Relish .....	38
Avocado-Hot-Dog .....	40
Hot Dog mit Coleslaw .....	41
New-York-Hot-Dog .....	42
Sandwich mit Rindfleisch, Tomaten und Rucola .....	44
Sandwich mit Pouletfleisch und Peperoni .....	46
Sandwich mit Schweinefleisch und Coleslaw .....	48

## PIZZEN, FLAMMKUCHEN UND BRÖTCHEN

Flammkuchen mit Speck .....	54
Varianten .....	55
Flammkuchen mit Äpfeln .....	56
Pizza Margarita .....	58
Varianten .....	58
Calzone «Spezial» .....	62
Mediterrane Calzone .....	64
Speckbrötchen .....	66
Brötchen mit Sonnenblumenkernen .....	68
Milchbrötchen .....	70

## SPIESSE

Schweinefilet-Zucchini-Spiess .....	74
Fleisch-Sommergemüse-Spiess .....	76
Fisch-Meeresfrüchte-Spiess .....	78
Jakobsmuschel-Spiesschen .....	80
Bunte sommerliche Gemüsespiesschen .....	82

## GEFLÜGEL

Poulet à l'américaine .....	86
Pouletschenkel .....	88
Chicken-Nuggets .....	90
Chicken-Wings .....	92
Pouletbrust mit Speck und Salbei .....	94
Trutenbrust à l'orange .....	96
Pouletbrüstchen mit Pflaumen-Frischkäse-Füllung .....	98
Entenbrust à l'orange .....	100

**FLEISCH**

Roastbeef.....	104
Entrecôte double.....	106
T-Bone-Steak.....	108
Gratinierte irische Steaks.....	110
New-York-Whiskey-Steaks.....	112
Kalbshohrücken.....	114
Kalbs-Spareribs.....	116
Kalbspaillards.....	118
Kalbskoteletts.....	120
Lammgigot.....	122
Lammgigot-Steaks.....	124
Schweine-Spareribs.....	126
Kronenbraten.....	128
Gefülltes Schweinenierstück.....	130
Rack vom Wildschwein.....	132
Wurst.....	134

**BEILAGEN**

Lauchrisotto.....	150
Langkornreis mit Kräutern.....	152
Baked Potatoes mit Kräutersauerrahm.....	154
Rosmarinkartoffeln.....	156
Couscous «Provence».....	158
Tortilla mit Gemüse und Pilzen.....	160

**GEMÜSE**

Gefüllte Champignons.....	164
Kürbis in Alufolie.....	166
Gemüsepotpourri in der Folie.....	168
Gegrillte Maiskolben.....	170
Chicorée-Schiffchen.....	172
Frühlingsgemüse.....	174
Sommergemüse.....	176
Auberginengratin.....	178

**FISCH UND KRUSTENTIERE**

Ganzer Fisch kreolisch.....	138
Gefüllter Wolfsbarsch (Loup de Mer).....	140
Meeresfrüchte-Papillote.....	142
Lachs mit Ahornmarinade.....	144
Paella.....	146

**NACHSPEISEN**

Schokolade-Bananen.....	182
«BBQ Pina Colada» – gegrillte Ananas.....	184
Pancakes.....	186
Früchtegratin.....	188
Birnen-Tarte-Tatin.....	190
Karamellisierte Ananas.....	192
Gefüllte Bratäpfel.....	194

## RUBS, CHUTNEY, VINAIGRETTE

Rubs .....	198
Fleischgewürz .....	198
Anstrich .....	199
Chutneys .....	200
Feigenchutney .....	200
Kürbischutney .....	200
Tomatenchutney .....	202
Aprikosenchutney .....	202
Saucen .....	203
Tomaten-Basilikum-Vinaigrette .....	203
Zitronen-Vinaigrette mit Minze und Estragon .....	203
Chimichurri-Sauce .....	204
Butter .....	206
Kräuterbutter .....	206
Senfbutter .....	206
Minzebutter .....	206
Hot-Dog-Relish .....	208
Barbecuesauce .....	210
Coleslaw .....	211
Register .....	212