

Inhalt

Einleitung

- 9 Auf den Geschmack kommt es an
- 15 Ein Auffrischkurs
- 21 Lebensmittelsicherheit

Aromatisierte Salz- und Pfeffersorten

- 23 Dem Salz verfallen
- 24 Basis-Gewürzsalz
- 25 Afghanisches Gewürzsalz
- 26 Zitronenpfeffer
- 27 Sechs-Pfeffer-Mischung

Amerikanische Rubs

- 29 Kansas-City-Sweet-and-Smoky-Rub
- 30 Basis-Barbecue-Rub
- 31 Powderpuff-Rib-Rub
- 32 Pastrami-Rub
- 35 Ragin'-Cajun-Rub
- 36 Fajita-Rub
- 38 Rosmarin-Senf-Lamm-Rub
- 39 Salzfreier Limonaden-Chili-Rub
- 41 Todsicherer Fisch-Rub

Internationale Rubs

- 43 Jamaican Jolt – Jamaikanische Wucht
- 44 Verwendung von Gewürzen
- 47 Pincho-Powder
- 50 Kräuter der Provence
- 51 Puerto-ricanisches Pig-Powder
- 53 Toskanischer Rosmarin-Dry-Rub
- 54 *Reibens Sie's ein*
- 57 Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- 58 Süßer Enten-Rub mit Lakritz-Geschmack

Marinaden

- 61 P.D.T.s Miesepeter-Zitronen-Hühnchen-Marinade
- 62 *Die ganze Wahrheit über Zitronen*
- 63 Brasilianische Knoblauch-Limetten-Marinade

- 64 Zitronen-Kräuter-Marinade
- 65 Rotwein-Marinade für Ribs
- 66 *Marinierzeiten*
- 67 Belgische Bier-Marinade
- 68 Chili-Limetten-Marinade von den Antillen
- 71 Mit Adobo geädelt – kubanische Knoblauch-Marinade
- 73 Zimt-Orangen-Marinade
- 74 *Die Magie der Marinaden*
- 76 Wild-Marinade mit Wacholder und Gin
- 77 Süße Sesam-Soja-Marinade
- 79 Persische Safran-Joghurt-Marinade
- 80 Türkische Knoblauch-Joghurt-Marinade
- 82 Tandoori-Marinade
- 84 Einfache thailändische Satay-Marinade
- 85 Koreanische Honig-Sesam-Marinade
- 86 Teriyaki-Marinade

Wet-Rubs und Würzpasten

- 89 Tex-Mex-Wet-Rub
- 91 Jakes Kaffee-Kardamom-Brisket-Rub
- 92 Down-Island-Seasonin'-Mischung
- 93 Echte jamaikanische Jerk-Gewürzmischung
- 94 *Die große Bedeutung frischer Kräuter*
- 96 *Kleines Kräuter-ABC für Grillfans*
- 97 *Recados – Gewürzpasten aus Yukatán*
- 98 Recado de Bistec – Steak-Recado
- 100 Berber-Gewürzpaste
- 101 *Zitronengras*
- 103 Grüne Tandoori-Gewürzpaste

Inhalt

Mopps, Glazes und Öle, Grillbutter

- 105 Sesam-Soja-Butter-Mopp
- 107 Knoblauchbutter-Mopp
- 108 *Sesamsamen und Nüsse rösten*
- 108 Smoke-Mopp
- 109 Safran-Butter-Mopp
- 109 *Flüssiges Raucharoma*
- 110 Kokosnuss-Curry-Mopp
- 111 Buffalo-Mopp
- 113 Griechischer Zitronen-Knoblauch-Mopp
- 114 Nicht-nur-für-Schinken-Glaze
- 115 Mandarinen-Glaze
- 116 Ananas-Knoblauch-Glaze
- 118 Irish-Whiskey-Glaze
- 119 Öl mit frittiertem Knoblauch
- 121 Frisches Knoblauchöl
- 123 Öl mit frischem Basilikum
- 124 Zitronen-Pfeffer-Öl
- 125 Curry-Öl
- 126 Estragon-Zitronen-Butter
- 129 Walnuss-Gorgonzola-Butter

Amerikanische Barbecuesaucen

- 131 Sweet-and-Smoky-Barbecuesauce
- 133 Würzige Apfel-Barbecuesauce à la B.B.'s Lawnside
- 134 *Saucen und Würzmischungen konservieren*
- 135 Honig-Balsamico-Dijon-Barbecue-Sauce
- 137 Honig-Paprika-Barbecuesauce
- 138 Texas-Jack-Sauce
- 139 *Worcestershiresauce*

- 140 *Wie zaubert man eine tolle Barbecuesauce?*
- 142 Cals Aprikosen-Meerrettich-Barbecuesauce
- 144 Krimi-Barbecuesauce
- 145 Heidelbeer-Barbecuesauce
- 146 *Spritzflaschen: Barbecue meets Jackson Pollock*
- 147 Kaffee-Barbecuesauce
- 148 Cola-Barbecuesauce

Karibische und lateinamerikanische Barbecuesaucen

- 151 Mojo – kubanische Zitronen-Knoblauch-Sauce
- 153 Chimichurri – argentinische Petersilien-Knoblauch-Sauce
- 154 Mole Poblano – mexikanische Schokoladen-Chili-Sauce
- 155 *Bitterorange*
- 157 Ajilimojili – puerto-ricanische Paprikasauce
- 158 Chirmol – Tomatensauce aus Mittelamerika
- 160 Gebratene Chirmol
- 161 *Wie man Scotch Bonnet Chilis verarbeitet*
- 162 Fischsauce aus Panama
- 164 *Manche mögen's heiß: Chilisorten für Griller im Überblick*
- 167 Salsa Criolla – kreolische Sauce aus Kolumbien
- 168 St.-Barths-Barbecuesauce
- 169 Gelbe Paprikasauce aus Peru
- 170 Pebre – chilenische Koriandersauce

Europäische und afrikanische Barbecuesaucen

- 173 Tqemali – georgische Rhabarbersauce
- 175 Salsa Verde – italienische grüne Sauce
- 176 Sauce aus getrockneten Tomaten
- 178 Sauce Rouille
- 181 Chermoula – marokkanische Kräutersauce
- 183 Portweinsauce mit roter Johannisbeere
- 184 Monkey-Gland-Sauce

Asiatische Barbecuesaucen

- 187 Miso-Barbecuesauce
- 188 Sojasauce
- 189 Kambodschanischer Barbecuedip
- 191 Raita – indische Joghurtsauce
- 192 Chinesische Barbecuesauce
- 193 Koreanische Barbecuesauce
- 194 Cremiger Erdnussdip
- 196 Schneller Erdnussdip
- 197 Fischsauce

Slather Sauces: Ketchup, Senf, Steaksaucen, Vinaigretten und Chilisaucen

- 199 Five-Seasons-Ketchup
- 200 Todds Ketchup
- 202 Ketchup
- 203 Bananen-Ketchup
- 204 Mango-Minz-Ketchup
- 206 Meerrettich-Senf
- 207 Sauce béarnaise
- 209 Jalapeño-Sauce-Tartar

- 210 Katalanische Vinaigrette
- 211 Die neuen Vinaigrettesaucen
- 212 Barbecue-Vinaigrette
- 213 Sesam-Ingwer-Soja-Vinaigrette
- 214 Vinaigrette mit Safran, Zitrone und Honig
- 215 Höllenwut
- 217 Balsamico-Sirup
- 218 Piri-Piri-Sauce
- 220 S-chug – jemenitsche Chilisauce
- 221 Heilige Tomate

Salsa, Relishes, Sambal und Chutneys

- 223 Salsa-Unterricht
- 225 Salsa Borracha – betrunkene Salsa
- 226 Thai-Gurken-Relish
- 228 Melonen-Minz-Relish
- 229 Gurken entkernen
- 230 Chilenisches Zwiebel-Relish
- 232 Schalotten-Sambal
- 233 Ingwer-Birnen-Chutney
- 235 Frisches Mango-Chutney
- 236 Koriander-Minz-Chutney