

Grillen — ein beliebtes Hobby — nicht nur für Männer	
So ging's los – Geschichtliches	7
Was genau ist Grillen?	8
Verschiedene Modelle in allen Preisklassen	8
Kleingrill	9
Balkongrill	9
Schwenkgrill	9
Kugelgrill	10
Grillwagen	11
Gartengrill	12
Auch das gibt es – einen rauchfreien Holzkohlegrill	12
Kohle – Gas – Elektro	15
Das Grillen mit Kohle	15
Die Wahl der Kohle	15
Glühende Kohlen – so klapp't's	16
Holz zum Grillen – auch das ist möglich	18
Die verschiedenen Grillmethoden	
Direktes Grillen	18
Indirektes Grillen	20
Weiteres Grillzubehör	20
Vorbereitung für eine gelungene Grillparty	21
Die Einkaufsliste	21
Zeiteinteilung für die Grillparty	24
Bau eines Grills aus Ziegelsteinen	25
Der Weber-Grill	
Die Anfänge	29
Der Kugelgrill	32
Die Zubereitungsmöglichkeiten in einem Weber-Grill	32
Die Werber-Grill Modelle	32
Die Vorteile im Überblick	33
Das Anheizen eines Weber-Grills	33
Wie verteile ich die Glut?	35
Wie bediene ich die Lüftungsschieber?	37
Die Vorteile des Deckels	37
Flammen im Grill – was nun?	37
Das Räuchern in einem Kugelgrill	38
Diverses Zubehör	39
Weiteres Zubehör	40
Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene	40
Wintergrillen	
So wird es sicher ein Erfolg – Atmosphäre und Behaglichkeit	42
Darauf muss ich beim Wintergrillen achten	42
Grill mit Deckel	42
Propangas im Winter	43
Längere Grillzeit einplanen	43
Nicht nur der Mensch, auch das Grillgut will es warm	44
Eintöpfe oder Raguss aus dem Dutch oven	44
Kalte Salate kommen nicht so gut an	45
Getränkeauswahl	45
Vorbereitungstipps für Wintergrillen	48
Rezepttipps für Wintergrillen	48
Fenchel gegrillt	49
Hähnchenbrust à la Saltimbocca	50
Garnelen-Päckchen	50
Vom Barbecue zum Smoker	
Was genau ist ein Smoker?	51
Die verschiedenen Smoker-Varianten	
Der Barrel-Smoker	51
Der Water-Smoker	55
Wood Chips und Chunks fürs Raucharoma	57
Ein kleiner Überblick über die Wahl des Holzes	57
Welche Holzsorte erzeugt welchen Geschmack?	58
Hickory – Was ist das?	58
Wie werden die Chips/Chunks angewendet?	59
Holzpellet-Smoker	60
Das Einbrennen eines neuen Smokers	61
Wie gehe ich beim Einbrennen vor	61
Jetzt geht's los – das Einbrennen	
Der Blech-Smoker	62
Der Stahl-Smoker	62
Die Reinigung des Smokers	63
Rost am Smoker – kein schöner Anblick	63
Smoker – Barbecue – Barbecue – Smoker	
Man kann es drehen, wie man will	67
Die Anfänge des „Barbecue“	68
Barbecue – wie alles begann	68
Was macht Barbecue aus?	70
Die Zubereitungsmethoden für ein Barbecue	71
Was kann für ein Barbecue gegrillt werden?	71
Das darf auf keinen Fall fehlen – Soßen – Soßen – Soßen	72
Grundschema für das Würzverfahren	73
Rubs	73
Die Mopp-Sauce	76
Barbecue-Saucen – das Elixier	77
Barbecue „Grundsoße“	77
Zitronenbutter	78
Senf-Barbecue-Soße	79
Meerrettich-Soße	80
Bier-Marinade	81
Marinade mit Salbei und Zitrone	81
Diese Ausstattung sollten Sie haben	81
Welcher Grill fürs Barbecue?	84
Die Zubereitung ist eigentlich ganz einfach	85
Das Barbecue (das Grillen)	88
Besondere Zubereitungs- und Grillverfahren	
Das Plankengrillen	89
Grillen/Kochen während der Autofahrt	90
Asado – Gegrilltes auf Spanisch	91
Braten aus dem Erdloch!	91
Der Bau eines Erdofens	94
Es kann jedes Fleisch verwendet werden	95

6 INHALTSVERZEICHNIS

Statt Alufolie Salzteig	95	Gesundheitsrisiko Räuchern/Grillen?	120	
Ein besonderes Event	96	Für Gewerbetreibende verboten	121	
Specksteinplatten – so kann der Grillabend verlängert werden	96	Fisch – immer gesund?	121	
Räuchern – Räucherware richtig vorbereiten				
Was eignet sich zum Räuchern?	97	Die Ausnahme	121	
Die Auswahl der Lebensmittel	97	Das Beizen – eine Alternative zum Räuchern	121	
Fleisch oder Fisch räuchern? Entscheiden Sie sich	97	Gebeizter Lachs (Graved Lachs) – für viele ein besonderes Geschmackserlebnis	122	
Besondere Delikatessen – eine geräucherte		Die Verwendung der Räuchermittel – auch hier entscheidet der Geschmack	123	
Puten- oder Gänsebrust	98	Hartholz/Laubholz ist am besten geeignet	126	
Sie haben sich für das Räuchern von Fleisch entschieden	100	Säge-/Räuchermehl mit individueller Note	127	
Die besten und idealsten Fleischstücke vom Schwein zum Räuchern	100	Räuchern muss nicht teuer sein	127	
Sie haben sich für das Räuchern von Fisch entschieden	100	Bauanleitung: Als Erstes kommt die Feuerstelle	128	
Allergrößte Sorgfalt beim Ausnehmen	102	Tonne/Eimer und Aufhängevorrichtung	128	
Geräucherte Forelle	103	Während des Räuchervorgangs	130	
Kaltgeräucherter Lachs	103	Vorsicht, sehr heiß!	131	
Heißgeräucherter Lachs	104	Ein Räucherofen muss nicht teuer sein	131	
Es gibt vier verschiedene Pökельverfahren	104	Alternative zum „Eigenbau“	131	
Die verschiedenen Methoden				
Schnell- oder Spritzpökeln	104	Die nächste „Steigerung“	132	
Nasspökeln	104	Vom Hobbyräucherer zum Profi	132	
Trockenpökeln	105	Vor dem Räuchern steht das Pökeln/Einsuren und Salzen	133	
Wo Parma draufsteht, muss auch Parma drin sein!	106	Das Salzen	134	
Trocken-nass-Pökeln	107	Das Pökeln/Einsuren	134	
Herstellung der Pökellake	107	Das passiert beim Pökeln und Salzen	135	
Rezepte für Pökelmischungen				
Zum Nasspökeln – für zehn Liter Pökellake	107	Ist mein Fleisch durchgepökelt?	135	
Zum Trockenpökeln – für ein Kilogramm Fleisch	108	Das Durchbrennen	135	
Pökelmischung für Fisch für zehn Liter	108	Vor dem Räuchern	135	
Was ist Räuchern?				
Für viele ein Hobby mit Spaß fürs ganze Jahr	108	Räucherfehler bleiben meist nicht aus	136	
Im Wesentlichen erfüllt das Räuchern zwei Aufgaben	108	Gesetzliche Bestimmungen	137	
Die verschiedenen Raucharten zur Raucherzeugung	109	Grundrezepte für das Räuchern	137	
Die Entwicklung zum Glimmrauch	111	Lakegrundmischung (ca. 15 Forellen)	138	
Die Haltbarkeit	111	Auch eine Besonderheit – der geräucherte Aal	138	
Der Genuss steht am Ende – aber doch an erster Stelle	112	Ran an den Schinken	138	
Fast alles kann geräuchert werden	112	Geräucherter Schweinebauch – in 24 Stunden genussfertig	139	
Welches der verschiedenen Räucherverfahren soll es sein?				
Das Räuchergut bestimmt die Methode	112	Rezepte		
Das Kalträucherverfahren – längere Haltbarkeit	112	Gemischtes Gemüse in Alufolie	142	
Fleisch wird haltbar gemacht	113	Grüner Spargel, gegrillt	144	
Fisch kalträuchern	114	Garnelenspieße, gegrillt	146	
Warmräuchern	114	Kräuterbutter und Co.	148	
Miesmuschel-Rezept	116	Grillburger mit Ziegenkäse	150	
Das Heißräuchern	116	Holzfällersteak vom Grill mit Salat	152	
Zwei Räucherverfahren bei Fisch				
Heiß-nass-Räuchern – der Aal	116	Gegrillte Hähnchenflügel	154	
Partybrote mit Aal	117	Gegrillte Hähnchen-Satés, mariniert	156	
Heiß-trocken-Räuchern	117	Gegrillte Schweinelende und Spargel	158	
Einfache Partybrote mit geräucherter Forelle	118	Filetspieße	160	
Nicht für Hobbyräucherer geeignet – das Feuchträuchern	118	Hähnchen-Ananas-Spieße mit Curry	162	
Ein Verwandter der Räucherverfahren – das Lufttrocknen	118	Rib Eye Steak mit Tomatengemüse	164	
		Rindersteak mit Gorgonzolasoße	166	
		Rindfleisch mit Pflaume im Speckmantel	168	
		Porterhouse Steak mit Folienkartoffeln	170	
		Spareribs, mariniert mit Würzgemisch	172	
		Würzige Saucen	174	