

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 klappt'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 Weber-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 fürs Wintergrillen	48
Rezepttipps fürs 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
Grundschemata 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
Ein besonderes Event	96
Specksteinplatten – so kann der Grillabend verlängert werden	96

Räuchern – Räucherware richtig vorbereiten

Was eignet sich zum Räuchern?	97
Die Auswahl der Lebensmittel	97
Fleisch oder Fisch räuchern? Entscheiden Sie sich	97
Besondere Delikatessen – eine geräucherte Puten- oder Gänsebrust	98
Sie haben sich für das Räuchern von Fleisch entschieden	100
Die besten und idealsten Fleischstücke vom Schwein zum Räuchern	100
Sie haben sich für das Räuchern von Fisch entschieden	100
Allergrößte Sorgfalt beim Ausnehmen	102
Geräucherte Forelle	103
Kaltgeräucherter Lachs	103
Heißgeräucherter Lachs	104
Es gibt vier verschiedene Pökelfverfahren	104

Die verschiedenen Methoden

Schnell- oder Spritzpökeln	104
Nasspökeln	104
Trockenpökeln	105
Wo Parma draufsteht, muss auch Parma drin sein!	106
Trocken-nass-Pökeln	107
Herstellung der Pökellake	107

Rezepte für Pökelmischungen

Zum Nasspökeln – für zehn Liter Pökellake	107
Zum Trockenpökeln – für ein Kilogramm Fleisch	108
Pökelmischung für Fisch für zehn Liter	108

Was ist Räuchern?

Für viele ein Hobby mit Spaß fürs ganze Jahr	108
Im Wesentlichen erfüllt das Räuchern zwei Aufgaben	108
Die verschiedenen Raucharten zur Raucherzeugung	109
Die Entwicklung zum Glimmrauch	111
Die Haltbarkeit	111
Der Genuss steht am Ende – aber doch an erster Stelle	112
Fast alles kann geräuchert werden	112

Welches der verschiedenen Räucherverfahren soll es sein?

Das Räuchergut bestimmt die Methode	112
Das Kaltträucherverfahren – längere Haltbarkeit	112
Fleisch wird haltbar gemacht	113
Fisch kalträuchern	114
Warmräuchern	114
Miesmuschel-Rezept	116
Das Heißräuchern	116

Zwei Räucherverfahren bei Fisch

Heiß-nass-Räuchern – der Aal	116
Partybrote mit Aal	117
Heiß-trocken-Räuchern	117
Einfache Partybrote mit geräucherter Forelle	118
Nicht für Hobbyräucherer geeignet – das Feuchträuchern ..	118
Ein Verwandter der Räucherverfahren – das Lufttrocknen ..	118

Gesundheitsrisiko Räuchern/Grillen?	120
Für Gewerbetreibende verboten	121
Fisch – immer gesund?	121
Die Ausnahme	121
Das Beizen – eine Alternative zum Räuchern	121
Gebeizter Lachs (Graved Lachs) – für viele ein besonderes Geschmackserlebnis	122
Die Verwendung der Räuchermittel – auch hier entscheidet der Geschmack	123
Hartholz/Laubholz ist am besten geeignet	126
Säge-/Räuchermehl mit individueller Note	127
Räuchern muss nicht teuer sein	127
Bauanleitung: Als Erstes kommt die Feuerstelle	128
Tonne/Eimer und Aufhängevorrichtung	128
Während des Räuchervorgangs	130
Vorsicht, sehr heiß!	131
Ein Räucherofen muss nicht teuer sein	131
Alternative zum „Eigenbau“	131
Die nächste „Steigerung“	132
Vom Hobbyräucherer zum Profi	132
Vor dem Räuchern steht das Pökeln/Einsuren und Salzen ..	133
Das Salzen	134
Das Pökeln/Einsuren	134
Das passiert beim Pökeln und Salzen	135
Ist mein Fleisch durchgepökelt?	135
Das Durchbrennen	135
Vor dem Räuchern	135
Räucherfehler bleiben meist nicht aus	136
Gesetzliche Bestimmungen	137
Grundrezepte für das Räuchern	137
Lakegrundmischung (ca. 15 Forellen)	138
Auch eine Besonderheit – der geräucherte Aal	138
Ran an den Schinken	138
Geräucherter Schweinebauch – in 24 Stunden genussfertig ..	139

Rezepte

Gemischtes Gemüse in Alufolie	142
Grüner Spargel, gegrillt	144
Garnelenspieße, gegrillt	146
Kräuterbutter und Co.	148
Grillburger mit Ziegenkäse	150
Holzfallersteak vom Grill mit Salat	152
Gegrillte Hähnchenflügel	154
Gegrillte Hähnchen-Satés, mariniert	156
Gegrillte Schweinelende und Spargel	158
Filetspieße	160
Hähnchen-Ananas-Spieße mit Curry	162
Rib Eye Steak mit Tomatengemüse	164
Rindersteak mit Gorgonzolasoße	166
Rindfleisch mit Pflaume im Speckmantel	168
Porterhouse Steak mit Folienkartoffeln	170
Spare ribs, mariniert mit Würzmischung	172
Würzige Saucen	174