

# INHALT

Einleitung	5	Schichtfleisch Cordon Bleu	56
Produktqualität	8	Rindfleischsuppe	58
Grillmethoden	10	Shortribs auf Heu	60
<b>REZEPTE</b>		<b>Burger 62</b>	
<b>Rubs, Marinaden &amp; Beilagen 12</b>		<b>DIY-Projekt:</b> Magnetisches Messerbrett 64	
Grill-Rubs	14	Selbst gewolfte Rindfleisch-Burgerpatties	70
Grillmarinaden	16	Smashed Cheeseburger von der Feuerplatte	74
Grillbutter-Quartett	18	Buttermilk Fried Chicken Burger mit Zitronen-Mayo	76
Grillsoßen-Quartett	20	Knuspriger Fisch Burger	80
Chili-Cheese-Soße	22	Kidneybohnen Burger mit Guacamole und Nachos	82
Bacon Jam	24	Pulled Jackfruit Burger	84
Coleslaw	26	<b>Die Dreifaltigkeit des BBQ 86</b>	
<b>Buns &amp; Brote 28</b>		<b>DIY-Projekt:</b> Vertikal Smoker 90	
Burger Buns	30	Brisket	100
Focaccia mit Rosmarin	34	Pulled Pork	102
Cornbread	36	Spareribs	104
Stockbrot mit Kräuteröl	38	<b>Rindfleisch 106</b>	
<b>Dutch Oven 40</b>		Das perfekte Steak 108	
<b>DIY-Projekt:</b> Dutch Oven Station 42		Steak „Caveman Style“ 110	
BBQ-Schweinebäckchen	46	<b>DIY-Projekt:</b> Felgengrill 112	
Ungarisches „Kessel“-Gulasch	48	Steaks in Butter mit Rosmarin und Knoblauch 118	
Fritten mit selbst gemachter Mayo und Pommessalz	50	<b>DIY-Projekt:</b> Braii 120	
Ossobuco alla Milanese mit Gremolata	54		

Steak-Stulle mit Gremolata und Zitronen-Mayo	128
Rindfleischspieße mit Camembert	130
Köfte-Spieße mit Minze, Fladenbrot und Knoblauchsoße	132
Pastrami	134
<b>So geht es:</b> Minion Ring	136

## **Schweinefleisch 138**

<b>DIY-Projekt:</b> Asado-Rack	140
Asado-Schwein	148
Schweinekrustenbraten in Rum-Marinade	150
Asiatischer Schweinebauch	152
<b>DIY-Projekt:</b> Werkzeugkastengrill	154
Selbstgemachte Bratwurst	160

## **Geflügel 162**

Bierhuhn	164
Chicken Wings mit Chili-Mayo	166
Hähnchen-Gemüse-Spieße	168
Roadkill Chicken mit Chimichurri	170
Puten Saltimbocca mit Madeira-Soße	172

## **Fisch & Meeresfrüchte 174**

<b>DIY-Projekt:</b> Flammlachsbrett	176
Flammlachs mit Kräuterschmand	182
Miesmuscheln in Tomatensugo	184
Lachssteaks auf Fenchel-Paprika-Gemüse	186
Seelachs aus dem Holzpapier	188
Fisch räuchern	190

Heilbutt mit Honig-Senf-Kruste von der Planke	192
Ganze Forelle vom Grill	194

## **Specials 196**

Bacon-Cheese-Kartoffelwaffeln aus dem Gusswaffeleisen	198
Rehkeule Sous-Vide mit Herbstsalat	200
Grundrezept Pizza vom Grill	202
Paella	204
Moink Balls	206

## **Vegetarisches 208**

Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan	210
Mac'n Cheese	212
„Kebap Seitling“ Döner	214
Gebackener Feta mit Gemüse	216
Gefüllter Portobellopilz mit gegrilltem Chicorée	218

## **Nachspeisen 220**

Süße Waffeln	222
Kaffee Brownie Muffins	224
Gegrillte Banane mit karamellisierten Mandeln	226
Apfel-Beeren-Crumble	228
Über den Autor	230
Impressum	232