

Inhalt

7	Vorwort	23	REZEPTE
9	GRUNDLAGEN	25	Feuerkochen im Kochtopf
10	Inspiration	49	Feuerkochen in Edelstahl
10	Märkte der Welt	63	Feuerkochen in der schweren Eisenpfanne
10	Den Rauchsäulen entlang	89	Feuerkochen in der Ofenpfanne
10	Feuerküchen der Welt	101	Feuerkochen im Blechofen
12	Feuergerichte sind anders	117	Feuerkochen im Wok
12	Feuergerichte werden anders zubereitet	133	Feuerkochen mit dem Flachwok
13	Feuergerichte werden anders gegessen	147	Feuerkochen auf der Eisenplatte
13	Feuergerichte schmecken anders	167	Feuerkochen im Tongefäß
15	Grundlagen der Feuerküche	173	Feuerkochen unter der Rauchhaube
15	Feuerstellen und Brennmaterial	181	Feuerkochen im Dampf
15	Auflagen für Feuerkochgefäße	185	Feuerkochen mit dem Grillgitter
16	Temperaturen in der Feuerküche	207	Feuerkochen am Metallspieß
19	Ausrüstung	219	Feuerkochen mit Holzsprissen
20	Einbrennen von Pfannen	241	Feuerkochen mit dem Haselstecken
20	Zutaten	253	Feuerkochen mit Steinen
21	Würzen	267	Feuerkochen in der Glut
22	Salzen	285	ANHANG
		286	Maß- und Mengenangaben
		287	Glossar
		296	Rezeptverzeichnis nach Gerichtgruppen
		298	Rezeptverzeichnis nach Jahreszeit
		300	»füüri« – die Location
		302	Autoren
		303	Fotograf