

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