

INHALT

KAP-01 LOS GEHT'S	8
DUTCHEN MIT DER BBCREW	10
IN EIGENER SACHE	10
WELCHER TOPF DARF'S SEIN?	12
DIE FUB-FRAGE	12
DECKEL ALS PFANNE	12
WIE GROB MUSS ER SEIN?	12
REINIGUNG UND PFLEGE	14
EINBRENNEN ODER NICHT	14
LANGSAM EINGEWÖHNEN	14
SO WIRD DER TOPF BLITZBLANK	14
WICHTIGES ZUBEHÖR	15
JETZT WIRD'S HEIB	16
KOHLE, BRIKETTS ODER OFFENES FEUER	16
BESONDERE BRIKETTS	16
MENGE DER BRIKETTS	18
FAUSTREGELN UND TIPPS	18
BRIKETT-TABELLE	19
BRIKETTS DURCHGLÜHEN	20
MEHRERE TÖPFE AUF EINMAL	20
DOPFEN MIT DEM GASGRILL	22
UNTERHITZE	22
OBER-/UNTERHITZE	22
BACKEN UND ÜBERBACKEN	22
VORSICHT FÜBE	22
ERKLÄRUNG DER SYMBOLE	23

KAP-02	PUTE & HÄHNCHEN	24
KAP-03	RINDFLEISCH	42
KAP-04	SCHWEINEFLEISCH	60
KAP-05	LAMM & WILD	86
KAP-06	HACKFLEISCH	94
KAP-07	FISCH & MEERESFRÜCHTE	110
KAP-08	VEGGIE	124
REZEPTVERZEICHNIS		138
HINWEISE ZUM BUCH		140