

8 WISSENSWERTES

- 8 Wie finde ich den passenden Keramikgrill?
- 12 Geschichte des Keramikgrills
- 14 Die Marken im Fokus
- 17 Aufbau
- 20 Anfeuern
- 25 Steuerung der Temperatur
- 30 Holzkohle und Zubehör
- 34 Multilevel-Grillsystem
- 46 Grillroste
- 50 Gusseisen- und Griddleplatten
- 52 Räucherschiene / Pellets und Chips
- 56 Grillreinigung
- 58 Zubehör
- 83 Grillaufbau – Legende

84 VEGETARISCHES

- 86 Aprikosen-Pfanne
- 88 Blätterteigtasche
- 90 Focaccia
- 92 Gratinierte Salatherzen
- 94 Roggenmischbrot
- 96 Spargel-Burrito
- 98 Gefüllte Paprikaschoten

102 SCHWEIN

- 104 Beer Brats
- 106 Gyros
- 108 Pulled Pork
- 111 Cole Slaw
- 111 Pimento-Cheese-Kartoffel
- 112 Pork Belly Burnt Ends
- 114 Schweinefilet mit Mango-Salsa
- 116 Schweinekotelett mit gegrillter Kartoffel und Radicchio
- 120 Schweinekotelett mit glasierten Silberzwiebeln
- 124 Virginia-Braten
- 126 Party Ribs

128 RIND UND KALB

- 130 Tri-Tip-Sandwich
- 132 Beef Brisket
- 134 Beef Hammer
- 136 Beef Ribs mit Orangenglasur
- 138 Beef Short Ribs
- 140 Texas Chili
- 142 Flat Iron Steak mit gefüllten Champignons
- 144 Flat Iron Steak mit geröstetem Chinakohl
- 146 Kalbskotelett mit Spargel
- 148 Oklahoma Onion Burger
- 150 Ossobuco mit Polenta
- 152 Porterhouse Steak
- 156 Smashed Cheeseburger
- 158 Tomahawk Steak Caveman Style
- 162 Cheese Steak Sandwich
- 164 Picanha

166 GEFLÜGEL

- 168 Chicken Drumsticks
- 170 Chicken Wings
- 172 Hähnchen vom Drehspieß
- 176 Roadkill Chicken

178 UND WAS ES SONST NOCH GIBT

- 180 Crunchwrap Sandwich
- 182 Forellen vom Grill
- 186 Shrimps-Bagel
- 188 Hasenrücken auf Chinakohl
- 194 Lammkarree mit gegrilltem Kürbis
- 196 Pizza

200 RUBS DIPS UND SAUCEN

- 202 Rubs
- 204 Dips und Saucen

- 206 Schlussworte