

6	Vorwort	
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	