

# INHALTSVERZEICHNIS

## Vorwort zur neuen Auflage:

Noch mehr großartige Grillgerichte ..... xii

## Einleitung

Drei Jahre auf dem Barbecuepfad ..... xiii

### KAPITEL 1

## DAS EINMALEINS DES GRILLENS ANTWORTEN AUF DIE AM HÄUFIGSTEN GESTELLTEN FRAGEN

SEITE 1

Der Grillvorgang .....	1
Die Grills .....	5
Die Brennstoffe .....	11
Vorbereitung des Grills .....	15
Grillen mit Holzkohle .....	15
Kochen mit Gas .....	20
Die Zubereitung von Saté-Spießen .....	23
Räuchern .....	24
Grillen im Innenbereich .....	26
Das Grillen über einem Lagerfeuer .....	26
Instandhaltung und Reinigung des Grills .....	28
Die Ausrüstung .....	29
Das Grillgut .....	31
Das Überprüfen des Garungsgrades .....	31
Rindfleisch .....	32
Schweinefleisch .....	37
Wild und „exotisches“ Fleisch .....	40
Hamburger und Würstchen .....	41
Geflügel .....	41

Meeresfrüchte .....	44
Vegetarische gegrillte Gerichte .....	46
Gemüse .....	46
Ausgefallenes .....	47
Gewürze und Saucen .....	47
Jetzt raucht's .....	49

### KAPITEL 2

## DURSTLÖSCHER

SEITE 53

Alkoholhaltig .....	54
Alkoholfrei .....	61
Afghanische Grillgerichte .....	64

### KAPITEL 3

## APPETITANREGER

SEITE 67

Vietnamesische Grillgerichte .....	72
Den fast unauffindbaren Schnecken nachjagen .....	83

**KAPITEL 4**

# FEURIGE SALATE

**SEITE 95**

Auf dem Grill ..... 96

Eine Geschichte über drei Grillfeste:

Thailändische Grillgerichte ..... 100

Als Beilage ..... 110

**KAPITEL 5**

# GEGRILLTES BROT

**SEITE 125**

**KAPITEL 6**

# RINDFLEISCH GEFÄLLIG?

**SEITE 135**

Auf der Jagd nach dem besten toskanischen Steak ..... 148

Matambre: Ein Sattmacher aus Südamerika ..... 152

Argentinische Wurzeln ..... 153

Argentinische Grillgerichte ..... 154

Straßenhändler-Zentren ..... 162

**KAPITEL 7**

# VOLL AUF SCHWEIN

**SEITE 173**

Jerk: Das jamaikanische Barbecue ..... 184

**KAPITEL 8**

# EIN BISSCHEN LAMM

**SEITE 199**

Das traditionelle Barbacoa ..... 200

Marokkanische Grillgerichte ..... 216

**KAPITEL 9**

# HACKFLEISCH, BURGER & WÜRSTCHEN

**SEITE 223**

die Anziehungskraft von schmackhaftem Hackfleisch universell ist.

Von Hamburg nach Hoboken: Eine kurze Abhandlung zur Geschichte des Hamburgers ..... 225

Von Koftas, Lyulyas und Seekh Kebabs ..... 242

Türkische Grillgerichte ..... 244

**KAPITEL 10**

## **GEFLÜGEL TRIFFT GRILL**

Das prächtige Restaurant „Karim“ ..... 274

Der Mercado del Puerto in Uruguay ..... 278

Die Küche Macaos ..... 296

**KAPITEL 11**

## **WASSER TRIFFT FEUER: FISCH AUF DEM GRILL**

**SEITE 303**

Frischer Fisch, perfekt gegrillt, ist besonders saftig. Verpassen Sie nicht diese Rezepte: Ganzer gegrillter Schnapper mit südafrikanischen Gewürzen, Gegrillter Wolfsbarsch mit frischem Artischocken-Salat, Gegrillter Lachs „Kiew“, Gegrillte Seezunge mit katalanischen Früchten und Nüssen.

Ein neues französisches Paradoxon ..... 310

Das berühmteste Fischrestaurant Indonesiens ..... 315

Über Trinidads „Shark and Bake“ ..... 323

**KAPITEL 12**

## **HEISSE SCHALEN: HUMMER, SHRIMPS UND MUSCHELN**

**SEITE 353**

Brasilianische Grillgerichte ..... 365

**KAPITEL 13**

## **VEGETARISCHES**

**SEITE 381**

Indische Grillgerichte ..... 383

**KAPITEL 14**

## **GEMÜSE: GRÜN TRIFFT GRILL**

**SEITE 395**

Japanische Grillgerichte ..... 412

**KAPITEL 15****REIS, BOHNEN UND  
ANDERE BEILAGEN****SEITE 423**

- Der persische Grill:  
ein Tag mit Najmeh Batmanglij ..... 426

**KAPITEL 16****BEILAGEN:  
PICKLES, RELISHS, SALSAS  
UND KRAUTSALATE****SEITE 441**

- Aufgespielt:  
Indonesische Grillgerichte ..... 450

**KAPITEL 17****SAUCEN****SEITE 463**

- Die vier Arten eines  
amerikanischen Barbecues ..... 468

**KAPITEL 18****GEWÜRZMISCHUNGEN****SEITE 489**

- Die Barbecue-Gasse: Mexikanische Grillgerichte ..... 500

**KAPITEL 19****FEUER UND EIS:  
DESSERTS****SEITE 511**

- Barbecue aus dem Land der Morgenstille:  
Koreanische Grillgerichte ..... 520

- Umrechnungstabelle US-Maße ..... 526  
Glossar der besonderen Zutaten ..... 527  
Register ..... 531  
Bezugsquellen ..... 557