

# 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**

**F**rischer 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 Najmieh Batmanglij .....426

KAPITEL 16

BEILAGEN:  
PICKLES, RELISHS, SALSAS  
UND KRAUTSALATE

SEITE 441

Aufgespießt:  
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