

INHALT

VORWORT Seite 010

WERKZEUGE

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| 001 DIE WAHL DER MESSER TREFFEN | Seite 014 |
| 002 IN DIE GRILLZANGE NEHMEN | Seite 022 |
| 003 EINEN WENDER ANWENDEN | Seite 023 |
| 004 MIT EINEM MÖRSER MAHLEN | Seite 023 |
| 005 IM SOMMER HANDSCHUHE TRAGEN | Seite 025 |
| 006 EINE SCHÜRZE VERSTEHEN | Seite 026 |
| 007 EINEN KAMIN ANZÜNDEN | Seite 028 |
| 008 DEN ROST KORREKT BEHANDELN | Seite 030 |
| 009 DIE TEMPERATUR ÜBERWACHEN | Seite 031 |
| 010 SICH MIT ALUMINIUM BEHELFEN | Seite 033 |
| 011 EINIGE SPIESSE UMDREHEN | Seite 034 |
| 012 ZU PINSEL UND MOPP GREIFEN | Seite 035 |
| 013 DIE SAMMLUNG BEGINNEN | Seite 036 |
| 014 DIE SAMMLUNG ERWEITERN | Seite 037 |
| 015 GRILLERSPRACHE SPRECHEN | Seite 040 |

FEUERSTELLEN

| | |
|---|-----------|
| 016 EINE FEUERSTELLE FINDEN | Seite 046 |
| 017 EINHEIZEN MIT DEM HIBACHI | Seite 047 |
| 018 EINEN SCHWENKER BEWEGEN | Seite 048 |
| 019 AM ASADOKREUZ HÄNGEN | Seite 049 |
| 020 EIN ASADOKREUZ ERRICHTEN | Seite 051 |
| 021 AM SÄULENGRILL STEHEN | Seite 053 |
| 022 DEN KUGELGRILL ENTDECKEN | Seite 054 |
| 023 AM SMOKER VERWEILEN | Seite 056 |
| 024 EIN RECHT SCHLICHTER SMOKER | Seite 058 |
| 025 SICH AM KAMINGRILL WOHLFÜHLEN | Seite 060 |
| 026 EIN ERDLOCH AUSHEBEN | Seite 061 |
| 027 IN EINER KISTE BRATEN | Seite 062 |
| 028 EINEN GRILL IMPROVISIEREN | Seite 063 |
| 029 OHNE ASCHE GRILLEN | Seite 066 |

| | |
|--|-----------|
| BRENNSTOFFE | |
| 030 SICH MIT FEUERHOLZ AUSKENNEN | Seite 070 |
| 031 EINEN BAUM FÄLLEN | Seite 071 |
| 032 EIGENES HOLZ HACKEN | Seite 073 |
| 033 ÄPFEL MIT BIRNEN VERGLEICHEN | Seite 075 |
| 034 RÄUCHERCHIPS VERWENDEN | Seite 077 |
| 035 ZAPFEN AUFS FEUER LEGEN | Seite 078 |
| 036 PELLETS ZUR GLUT GEBEN | Seite 078 |
| 037 KOHLE UND BRIKETTS ANFEUERN | Seite 079 |
| 038 KOKOSBRIKETTS ENTDECKEN | Seite 082 |
| 039 SELBST KÖHLERN | Seite 084 |
| 040 ENDLICH DEN GRILL ANZÜNDEN | Seite 088 |
| 041 DIE SCHWEIZER METHODE | Seite 089 |
| TECHNIKEN | |
| 042 DAS DIREKTE GRILLEN | Seite 092 |
| 043 DAS INDIREKTE GRILLEN | Seite 093 |
| 044 DIE ZONENTECHNIKEN | Seite 095 |
| 045 IM RAUCH KONSERVIEREN | Seite 097 |
| 046 DIE MINION-METHODE | Seite 098 |
| 047 DIE HITZE SPÜREN | Seite 100 |
| GRILLSICHERHEIT | |
| 048 BRANDSCHÄDEN VERMEIDEN | Seite 104 |
| 049 FAST AM RAUCH ERSTICKEN | Seite 106 |
| 050 BRANDWUNDEN BEHANDELN | Seite 107 |
| 051 SCHNITTWUNDEN VERSORGEN | Seite 109 |
| 052 ALKOHOLVERGIFTUNG ERKENNEN | Seite 111 |
| 053 DIE EIGENE HAUT RETTEN | Seite 113 |
| 054 DAS HEIMLICH-MANÖVER | Seite 114 |
| 055 EINEN STREIT SCHLICHTEN | Seite 116 |
| 056 EIN FEUER LÖSCHEN | Seite 117 |
| 057 AM ROST GESUND BLEIBEN | Seite 119 |
| FLEISCH | |
| 058 FLEISCHQUALITÄT ERKENNEN | Seite 122 |
| 059 REIFEPROZESSE BEOBACHTEN | Seite 124 |
| 060 DIE KERNTEMPERATUR ABLESEN | Seite 126 |
| 061 SELBST WURSTEN | Seite 127 |
| 062 ZWEI WIRKLICH GUTE WÜRSTE | Seite 135 |

RIND

| | |
|---|-----------|
| 063 SICH AM RINDERMARKT AUSKENNEN | Seite 138 |
| 064 EINIGE SCHNITTMUSTER | Seite 142 |
| 065 EIN STEAK GRILLEN | Seite 143 |
| 066 EINEN BURGER BRATEN | Seite 146 |
| 067 EIN BEEF BRISKET SMOKEN | Seite 150 |

SCHWEIN

| | |
|---|-----------|
| 068 EINEM SCHWEIN DIE EHRE RETTEN | Seite 154 |
| 069 ZARTE RIPPCHEN RÖSTEN | Seite 155 |
| 070 WILDSCHWEIN MIT GRANTN | Seite 158 |

GEFLÜGEL

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| 071 EIN HÄHNCHEN TEILEN | Seite 162 |
| 072 EIER IN DER SCHALE LASSEN | Seite 164 |
| 073 EIN HÜHNERHAUS BAUEN | Seite 166 |
| 074 SELBER HÜHNER SCHLACHTEN | Seite 171 |
| 075 HÜHNERBRUST IM TEIGMANTEL | Seite 173 |
| 076 PLATTE ZITRONENWACHTELN | Seite 174 |

LAMM

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| 077 VON MENSCHEN UND LÄMMERN | Seite 178 |
| 078 GESPICKTE LAMMKOTELETTS | Seite 179 |
| 079 SICH ALS SCHÄFER VERKLEIDEN | Seite 180 |
| 080 DEM HUND DEN REST GEBEN | Seite 181 |
| 081 LAMM-MINZ-KEBAB IM FLADEN | Seite 183 |
| 082 LAMMBRATEN AUS DEM ERDLOCH | Seite 184 |

INSEKTEN

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| 083 SELBST INSEKTEN ZÜCHTEN | Seite 188 |
| 084 HEUSCHRECKEN AM SPIESS | Seite 190 |

FISCH

| | |
|--|-----------|
| 085 FRISCHEN FISCH BEURTEILEN | Seite 194 |
| 086 EINEN FISCH FLACHLEGEN | Seite 195 |
| 087 DEN FISCH IN DIE ZEITUNG BRINGEN | Seite 198 |
| 088 FISCH ELEGANT ZERLEGEN | Seite 200 |
| 089 DEN GERUCH BESEITIGEN | Seite 203 |
| 090 GEFÜLLTE CALAMARI | Seite 205 |
| 091 PANIERTER SEETEUFEL AM SPIESS | Seite 206 |

GEWÜRZE

-
- 092 DER DREH MIT DEN DRY RUBS Seite 210
 - 093 IN WET RUBS EINPACKEN Seite 213
 - 094 IN GLASUR GLÄNZEN Seite 215
 - 095 SICH DEN MUND VERBRENNEN Seite 216

MARINADEN & SAUCEN

-
- 096 MARINADE WIRKEN LASSEN Seite 226
 - 097 GUTEN GE SCHMACK INJIZIEREN Seite 227
 - 098 EIN SALZBAD NEHMEN Seite 229
 - 099 DREI SCHÖNE MARINA DEN Seite 231
 - 100 VON KECAP UND KETCHUP Seite 232
 - 101 SELBST KETCHUP HERSTELLEN Seite 234
 - 102 VOM FLECK ENTFERNEN Seite 234
 - 103 FÜNF FEINE SAUCEN Seite 236

BROT & GEMÜSE

-
- 104 SICH ZEIT FÜR S BROT NEHMEN Seite 240
 - 105 FLADEN FÜR DEN GRILL Seite 242
 - 106 BROT FÜR DEN STOCK Seite 242
 - 107 BRÖTCHEN FÜR DEN BURGER Seite 243
 - 108 DIE KARTOFFELN IM SALAT Seite 244
 - 109 DEM GEMÜSE HULDIGEN Seite 246

AM FEUER SITZEN BLEIBEN

-
- 110 COWBOYKAFFEE KOCHEN Seite 250
 - 111 EIN SONG FÜR S LAGERFEUER Seite 251
 - 112 RAUCHZEICHEN SENDEN Seite 252
 - 113 ÜBER DIE GLUT WANDERN Seite 254
 - 114 IM WINTER GRILLEN Seite 256
 - 115 IN DER SAUNA GRILLEN Seite 257
 - 116 VON DER ASCHE VERABSCHIEDEN Seite 258
-

ANHANG

-
- REGISTER Seite 262
 - DANK Seite 267
 - IMPRESSUM Seite 270
-
-