

# INHALT

<b>VORWORT</b> .....	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 MÖRSE 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 BEHILFEN .....	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 GESCHMACK INJIZIEREN .....	Seite 227
098 EIN SALZBAD NEHMEN .....	Seite 229
099 DREI SCHÖNE MARINADEN .....	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 FÜRS 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 FÜRS 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