



Grill vergnügen

Autor: Reinhardt Hess

Rezeptfotos: Studio VEVEQUE

Inhalt

<i>Fleisch & Geflügel</i>	6
Lagerfeuer-Romantik pur - Fleisch vom Grill mögen alle. Schnitzel, Steaks, Koteletts und Würstchen. Aber auch alle anderen Sorten werden glutgewürzt zu Köstlichkeiten.	
<i>Fisch & Meeresfrüchte</i>	48
Fingerspitzengefühl - Fische und Meeresfrüchte vom Holzkohlegrill schmecken unvergleichlich gut. Die Gluthitze versiegelt rasch die Oberfläche, der Saft bleibt im Fleisch.	
<i>Gemüse & Kartoffeln</i>	68
Fleischlos glücklich - Viel zu selten landen Gemüse, Pilze und andere Früchte aus Garten und Feld auf dem Grill. Doch sie verführen sogar eingeschworene Fleischfans.	
<i>Dips & Saucen</i>	92
Vorweg und dazu - Dips und Grillsaucen aus der eigenen Küche schmecken um Klassen besser als fertig gekaufte - und sie ergänzen jedes Grillgericht.	
<i>Salate & Beilagen</i>	110
Damit es rund wird - Ein abwechslungsreich gefüllter Brotkorb ist die wichtigste Beilage. Auch bunte Salate und eingelegtes Gemüse finden stets reißenden Absatz.	
Tipps & Tricks fürs perfekte Grillen	128
Glossar	138
Register	140
Impressum	144

