

Steven Raichlen

**The**  
**Barbecue**  
**Bible** Die **500**  
besten Grillrezepte

FOTOGRAFIEN von BEN FINK

*h.f.*ullmann

# 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

**A**lles, was Sie wissen müssen, um wie ein Profi zu grillen und zu barbecuen – im Handumdrehen; wie man direktes und indirektes Grillen meistert sowie Pit Cooking, Grillen am Drehspieß und Grillen ohne Grillrost; welche Ausrüstung man braucht; wie man den richtigen Brennstoff kauft; wie man ihn anzündet und wie man ihn am Brennen hält; plus die Neuigkeiten auf dem Zubehörmarkt.

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

**D**ie Zubereitung von Mahlzeiten über einem heißen Grill kann mächtigen Durst heraufbeschwören. Die Grillmeister weltweit wissen, dass es außer Bier noch etliche Möglichkeiten zu dessen Bekämpfung gibt. Hier finden Sie kühlende Getränke – mit und ohne Alkohol –, die zu jedem Barbecue passen.

Alkohohlaltig .....	54
Alkoholfrei .....	61
Afghanische Grillgerichte .....	64

## KAPITEL 3

# APPETITANREGER

SEITE 67

**S**tarten Sie Ihr Barbecue mit einer großartigen Auswahl an Leckereien: Silberpapier-Hähnchen, In Honig glasierte Flügel nach Hongkong-Art und Garnelen-Mousse auf Zuckerrohr. Oder wie wäre es mit einem Eintopf aus gegrilltem Mais? Alle Gerichte sind so lecker wie die Hauptmahlzeit selbst.

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

SEITE 86



KAPITEL 4

# FEURIGE SALATE

SEITE 95

**S**alate spielen zwei unterschiedliche Rollen in der Welt des Barbecues. Einige, wie Gegrillte Gemüse-Caponata und Gegrilltes Schweinefleisch mit einem süß-sauren Dressing, sind selbst Grillgerichte. Andere begleiten eine gegrillte Mahlzeit perfekt. In diesem Kapitel können Sie beide Arten kennen lernen.

Auf dem Grill .....96  
 Eine Geschichte über drei Grillfeste:  
 Thailändische Grillgerichte .....100  
 Als Beilage .....110

KAPITEL 5

# GEGRILLTES BROT

SEITE 125

**V**on den unwiderstehlichen gegrillten Knoblauchbrotstreifen über das Katalanische Tomatenbrot bis hin zum nach Tandoori-Art gebackenen Fladenbrot – ob gekauft oder selbstgemacht, der Grill verleiht Brot einen unübertroffenen Geschmack und eine unerreichte Knusprigkeit.

KAPITEL 6

# RINDFLEISCH GEFÄLLIG?

SEITE 135

**G**egrillte Rinderbrust nach Texas-Art und Gespickter brasilianischer Rostbraten; Steak nach Florentiner Art und Bengalische Shish Kebab; Rindfleischspieße nach Saigoner-Art und Koreanische gegrillte dicke Rippe. Rindfleisch auf dem Grill – schmackhaft, saftig, sensationell –, da passen Fleisch und Feuer perfekt zueinander.

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

**E**s ist an der Zeit, ganz auf Schwein zu setzen! Zaubern Sie den zartesten Gerupften Schweinebraten aus North Caro-

SEITE 194



lina oder das feurigste Jerk-Schweinefleisch. Zelebrieren Sie Schweinefleisch mit Schweinebraten nach Art der Mauren, Süßen Knoblauch-Schweinekoteletts oder Rippchen aus Memphis, nach denen man sich die Finger leckt.

Jerk: Das jamaikanische Barbecue .....184

KAPITEL 8

# EIN BISSCHEN LAMM

SEITE 199

**D**a so viele Grillfreunde auf der ganzen Welt es lieben, Lamm zu grillen, ist es kein Wunder, dass die Auswahl an Rezepten außerordentlich ist. Versuchen Sie Kapstadt-Lamm aus Südafrika, „Zwiebelwasser“-Lammkoteletts aus Afghanistan und den original türkischen Shish Kebab (natürlich aus der Türkei!).

Das traditionelle Barbacoa .....200  
 Marokkanische Grillgerichte .....216

KAPITEL 9

# HACKFLEISCH, BURGER & WÜRSTCHEN

SEITE 223

**D**ie USA mögen die besten Hamburger herstellen, aber warten Sie ab, bis Sie probiert haben, was der Rest der Welt aus Hackfleisch zaubert – Flughund-Satés aus Indonesien, Oasen-Kebabs aus dem Nahen Osten und Das original „Karims“ Seekh Kebab aus Indien. Sie alle beweisen, dass

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**

**SEITE 255**

**D**ie ganze Welt liebt ein großartig gegrilltes Hähnchen, und hier finden Sie Rezepte, die Ihnen helfen werden, diese Großartigkeit zu erreichen: Hähnchen-Satés im Kopfsalatwickel, Chicken Tikka nach pakistanscher Seemannsart und Gegrilltes Hähnchen nach Art der Bahamas, um nur einige zu nennen. Aber übersehen Sie dabei nicht andere Geflügelarten, die sich ebenfalls hervorragend auf dem Grill zubereiten lassen – testen Sie die Rezepte für Wachtel, Ente und Truthahn.

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**

**G**egrillte Languste mit Basilikumbutter, Jacobsmuschel-Kebabs mit Pancetta, Zitronen und Basilikum, Austern

mit Meerrettich-Sahne und genügend Shrimp-Rezepte, um den Grill für Wochen durchglühen zu lassen. Hier sind Schalentiere auf ihrem geschmacklichen Höhepunkt!!

Brasilianische Grillgerichte.....365

**SEITE 367**



**KAPITEL 13**

**VEGETARISCHES**

**SEITE 381**

**E**s gibt mittlerweile nicht mehr nur Fleischgerichte für den Grill. Jetzt können Sie eine ganze Palette an vegetarischen Gerichten anbieten, einschließlich: gegrillter Pizza, Tandoori-Paprikaschoten, Belegtes Baguette Provenzalische Art und Sandwich mit gegrillten Portobello-Pilzen und Basilikum-Aioli.

Indische Grillgerichte.....383

**KAPITEL 14**

**GEMÜSE:  
GRÜN TRIFFT GRILL**

**SEITE 395**

**E**s gibt wahrscheinlich keine bessere Zubereitungsart, um den natürlichen Geschmack von Gemüse hervorzubringen, als das Grillen. Hier sind die Beweise: Georgische Gemüse-Kebabs, Katalanische gegrillte Artischocken, Argentinische gegrillte Auberginen, Gegrillte Chorizo-Pilze und wunderbar wärmende Gegrillte Süßkartoffeln mit Sesamdip.

Japanische Grillgerichte .....412

KAPITEL 15

# REIS, BOHNEN UND ANDERE BEILAGEN

SEITE 423

Die meisten der besten Grillgerichte auf dieser Welt werden von schmackhaft zubereiteten Getreideprodukten oder Hülsenfrüchten begleitet. Tauchen Sie ein in: Persischer Dampfreis und Schnelle und rauchige „Gebackene Bohnen“. Und wie wäre es einmal mit etwas Unerwartetem wie Yorkshire Pudding auf dem Grill?

Der persische Grill:  
ein Tag mit Najmieh Batmanglij ..... 426

KAPITEL 16

# BEILAGEN: PICKLES, RELISHS, SALSAS UND KRAUTSALATE

SEITE 441

Lasst mal die Würze 'ran – diese schmackhaften, feurigen, süßen und äußerst befriedigenden Beilagen putzen jedes Barbecue heraus. Zentralasiatische Pickles, Zwiebel-Relish mit Granatapfelsirup, Ananas-Chutney, „Hundeschnauzen“-Salsa und Tomate-Erdnuss-Sambal werden Pfiff an sogar die einfachste Art von Hühnchen, Steak oder Fisch bringen.

Aufgespießt:  
Indonesische Grillgerichte ..... 450

KAPITEL 17

# SAUCEN

SEITE 463

Alle großen Grillchefs werden an ihren Saucen gemessen, und Sie werden den besten von ihnen mit dieser weitreichenden Sammlung gleichkommen. Von einer einfachen süß-sauren Barbecuesauce über eine zeitgenössische Ingwer-Pflaumen-Barbecuesauce bis hin zu einer den Gaumen verbrennenden scharfen portugiesischen Sauce finden Sie hier zu jeglicher Art von Gegrilltem eine passende Sauce.

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

KAPITEL 18

# GEWÜRZMISCHUNGEN

SEITE 489

Gewürzmischung Memphis und Geröstetes Gewürzpulver; Geräucherte Chili-Marinade und Teriyaki-Marinade; Roquefort-Butter, Ketjap Butter und Bourbon-Buttersauce. Eine ganze Sammlung von Gewürzmischungen zum Einreiben, Marinaden, Butterzubereitungen und Saucen zum Begießen geben Geschmack an die einfachste Speise.

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

KAPITEL 19

# FEUER UND EIS:

DESSERTS

SEITE 511

Kein großartiges Barbecue ist komplett ohne ein großartiges Dessert. Sie begehen keinen Fehler, ob sie nun mit einem letzten Tusch auf dem Grill oder mit einem köstlichen gefrorenen Dessert enden. Vergessen Sie nicht, Platz zu lassen für: Über dem Feuer geröstete Äpfel, Balinesische gegrillte Bananen in Kokosmilchkaramell, Persischer Limonen-Rosenwasser-Eisbecher mit Sauerkirschsirup und Kokosnusseiscreme.

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



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