

GRILLEN!

So geht's und so nicht

TB & THE BBQ-SCOUTS



REZEPTIDEEN

- Aioli 208
- Baked Beans 89
- Balsamico-Marinade 25
- Bärlauchbutter 59
- Beef Brisket 127
- Berliner Currysauce 205
- Biermarinade 149
- Bratwurst de luxe 33
- Bruschetta
 - feurig 159
 - klassisch 179
- Bulgogi 141
- Burger 201
- Champignons mit
 - Käse-Double 159
- Chicken Wings 90–93
- Chilibutter 59
- Chimichurri 208
- Cocktailsauce 209
- Cola-Whiskey-BBQ-Sauce 209
- Currywurst 204–205
- Erdnussauce 142
- Fisch pur 36–39
- Fischiger Salat 215
- Fischkräuter-Marinade 25
- Frühlingsrolle mit
 - Blauschimmelkäse-Füllung 183
- Frühlingsrollen mit
 - Schoko-Beerenfüllung 182–185
- Garnelen-Tomaten-Spieße 194
- Gefüllte Datteln mit Bacon 159
- Gefüllte Tomaten 49, 159
- Gemüsespieß 54–57
- Glasierte Entenbrust 168
- Glasnudelsalat 214
- Glow fried Salmon 181
- Grapefruit-Limo 157
- Grilläpfel mit Mascarpone und Walnüssen 217
- Grillfackeln 181
- Grillwurst selbst gemacht 174–177
- Heuschrecken 144
- Hokkaidokürbis 169
- Indian Chicken-Marinade 25
- Ingwerbutter 59
- Jakobsmuscheln 195
- Kay-Yang-Marinade 25
- Ketchup Mediterran 205
- Knoblauchbaguette 179
- Kräuterbutter 59
- Kräuter-Orange-Marinade 25
- Kressebutter 59
- Kronfleisch-Fajita 29
- Lammkotelett mit
 - Rohrzucker 163
- Lamm-Marinade 25
- Limettenbutter 59
- Lomba de porco 73
- Madura-Saté 142
- Makrele gefüllt 40
- Maroni mit Vanilleeis 169
- Nackensteak 150–153
- Nackensteak-Wrap 151
- Orangenbutter 59
- Pancakes 89
- Picanha 73
- Real Stuff-Marinade 25
- Rippchen 31
- Rotwein-Marinade 25
- Rotweinschorle 157
- Saté-Spieße mit Garnelen 143
- Schweinebraten gefüllt 49
- Schweinefilet mit
 - Parmesankruste 73
- Shish Kebab 165
- Sommer-Früchtebowle 157

South-Side-Dream-
Marinade 25
Steak 134–137
Stockbrotteig 180
Tafelspitz am Spieß 73
Taschenkrebse 144
Thailänd. Chilisauce 209

Tomaten-Bruschetta 159
Tomaten-Garnelen-
Spieß 159
Tortilla-Wrap mit
Bratwurst 173
Vietnamesische Rind-
fleischspieße 143

Weißbrot vom Grill 178
Winterlicher Rollbraten 216
Winter-Rub 216
Zitronenbutter 59
Zucchini mit Frischkäse
und Bacon 49

REGISTER

A

Anti-Stress-Tipps 124–125, 188–189,
192–193, 196–197
Anzünder 98–100
–, ökologische 99–101
– Tipps zur Anwendung 102, 104–105
Anzündkamin 83, 103
Appetizer 194–195

B

Barbecue 115–116
Bauchfleisch 15, 181
Beilagen 159, 212–215
Briketts 68–70
– Brenndauer 115
Brotsorten 178–179
Bulgogi-Fleisch 141
Burger 16, 200–203
Buttersorten 58–59

C

Chicken Wings 17, 90–93

D

Desserts 17, 182–185
Direktes Grillen 63
Dutch Oven 108, 181

F

Fisch
– einkaufen 10, 43–45, 119
– zubereiten 14, 36–39, 41, 119, 163
Fleisch
– einkaufen 9-10, 14–15, 18–19, 26–29
– lagern 9–10, 20–21, 65
– schneiden 140, 196, 198–199
– zubereiten 22–23, 96–97, 118, 132–133
Forelle 42–44
Frischhaltetipps 9, 20–21, 170–171

G

Gargrad prüfen 86–87, 138–139
Geflügel
– einkaufen 10
– zubereiten 9, 118
Gemüse
– einkaufen 9, 46–47, 107
– Spieße 16, 54–57, 119
– zubereiten 48–53, 119
Geschmacksverstärker 162
–, natürlicher 27
Gesundheitsrisiken
– Löschen mit Bier 148
– Räucher- und Pökelfleisch 146
– Qualm 130
Getränke 156–157
Griddle 88–89, 109
Grillbürste 82, 111
Grillen am Lagerfeuer 181
Grillfest planen 154–155, 188–189,
192–193
Grillgut
– einkaufen 8, 12, 26–27, 140
– lagern 9–10, 20–21, 65
Grillhandschuhe 82
Grillkulturen
– Asien 142–143
– der guten alten Zeit 80–81
– Kuriositäten 144–145
– Nordamerika 126–127
– Orient 164–165

– Südamerika 72–73
Grillroste 64
Grillsaucen 206–211
Grilltypen 76–77
– BBQ-Grill-Smoker 63–64, 75–77
– Direktgrill 76, 116
– Elektrogrill 63
– Gasgrill 63, 77
– Holzpelletgrill 63
– Kamingrill 74
– Keramikgrill 77, 116, 143
– Kugelgrill 64, 76, 116
–, tragbare 78–79
Grillwender 82
Grillzange 83, 85, 129
Grillzubehör 82–83

H

Holzchips 131, 167
Holzsorten 115, 131
– Brenndauer 115
– Raucharomen 117, 166–167
Hygiene 9–10, 21, 65, 110–111

I

Indirektes Grillen 63, 120, 125

K

Ketchup 204–205
Kobe-Fleisch 28
Kochpinsel 83

Kohle 66–67, 70–71
– Brenndauer 115
Kräuterbutter 59

L

Lachs 42–43
Lammfleisch 165

M

Makrele 38–40, 42–43, 45
Maiskolben 52
Marinieren 22–23, 25, 97, 149
Moink-Balls 195
Muscheln 195

N

Nackensteak 15
– zubereiten 150–153

P

Pizzastein 108

R

Reinigen 110–111
Rib Rack 109
Ribs 17
– zubereiten 30–31

S

Saftigkeit 121, 132–133, 147
Saibling 42–43

Sardine 42–43
Scholle 42–43
Schweinefilet 15
Schweinelachs 147
Serviertipps 190–191
Sicherheitstipps 96–98
Smoken 63, 75, 77, 117, 127, 166–167
Steak 16, 19
– zubereiten 134–137

T

Temperaturbereiche 115–116
– Heißräuchern 75, 116
– Kalträuchern 115
– Warmräuchern 115
Thermometer 35, 82, 87

W

Wurst 14, 32–33, 170–177
Würzen
– Chili 211
– Meersalz 161
– Rohrzucker 163
– Rosmarin 131
– Salz 160
– Tellicherry-Pfeffer 163
– Thymian 163
– Vanille 163
– Zitronen 163