

08 | DIE GRILLSCHULE

Vom richtigen Equipment über Grilltechniken und Gerätekunde bis hin zu Gargraden und den großen Temperatur-Tabellen: alle wichtigen Basics

40 | RINDFLEISCH

Pottsteak, Beef Lollies, Bulgogi, Picanha, Beef Sandwich, Surf & Turf, Rinderbacken, Kreuzberger Rakete, Wagyu Skirt, Tatar, Beef Brisket und die besten Saucen dazu

68 | KALBFLEISCH

Geschmorter Kalbstafelspitz, Berliner Leber, Kalbsbäckchen, gefüllter Kalbshals

76 | SCHWEINEFLEISCH

Spießbraten, Iberico-Kotelett, Spanferkel-Schäufele, Dry aged Pork, Knipp, Blutwurst, Rippchen, Duroc-Bauch, Sous-vide-Bauch, Pichelsteiner, Iberico-Bäckchen

100 | WURST MACHEN

Drei geniale Rezepte und alle wichtigen Grundlagen, um leckere Bratwurst künftig einfach selber zu machen. Handmade und ohne Bullshit

108 | LAMM & WILD

Lammkotelett, Lammkarree, Lammkeule, Lammhüfte, Heidschnucke, Hirschrücken, Rehrücken und Beilagen mit Bumms

126 | GEFLÜGEL

Zitronenhuhn, Maishähnchen, Schwarzfederhuhn, Salzsteinhähnchen, Yakitori Kikok, Rotes Curry, Gin Tonic Chicken, Chicken Taco und Rub-Rezepte

146 | FISCH & KRUSTENTIERE

Riesengarnelen, Pulpo, Austern, Hummer, Waller, Lachs und Flammhachs, Rotbarbe, Dorade, Mahi Mahi, Kabeljau, Forelle, Saibling, Havelräuber, Zander, Butter und Mayonnaisen

186 | GEMÜSE, VEGGIE & SNACKS

Tomaten, Champignons, Ziegenkäse, Aubergine, Grillgemüse, Safranreis, Kürbis, Rote Bete, Spargel, Eierschwammerl, Topfenvinschgerl, Brezelknödel, Bierbrot und Corn Bites

218 | BURGER & PATTYS

G'zupfte Sau, Altwiener Pulled Pork, Pulled Chicken, Beef Burger, Salsiccia-Burger, Wildschwein-Pattys, Spinat-Pattys, Mexikanischer Hot Dog und Burger Buns

238 | DESSERTS VOM GRILL

Eistorte, Lavakuchen, Blaubeerpfannkuchen, Zitronentarte, Birnenkuchen, Nusskuchen, French Toast, Reisauflauf, Schokopudding, Kipfelschmarrn, Schokokuchen

260 | HALL OF FLAME

Keine Grillparty ohne Grillmeister, keine Leibspeise ohne Koch – in diesem Kapitel seht Ihr, von welchen Typen all die geilen Gerichte in diesem Buch kommen