
INHALT

VORWORT

★ 6 ★

GASSICHERHEIT & TECHNIK

★ 8 ★

Was muss ich beim Kauf eines Gasgrills beachten? **10**
Auf was muss ich beim Kauf neuer Armaturen achten? **10**
Auf was muss ich bei der ersten Inbetriebnahme achten? **12**
Was ist während des normalen Betriebs des Gasgrills von Interesse? **14**
Was muss ich hinsichtlich der Austausch- und Prüffristen beachten? **16**
Was sollte ich vor und nach einer längeren Grillpause beachten? **18**
Tipps rund um den Gasgrill **19**
Checkliste **20**

DIE GASGRILL- SPORTGERÄTE

★ 22 ★

Beefers **24**
Broil King **27**
Campinggaz **29**
Cobb-Grill **31**
Landmann **32**
Napoleon **34**
Outdoorchef **36**
Rösle **38**
Santosgrills **39**
Schickling Grill **41**
Vision Grills **42**
Weber **43**

ZUBEHÖR & AUSSTATTUNG

★ 46 ★

Zubehör **48**
Ausstattung **50**

REINIGUNG

★ 54 ★

Die Kurzform für die meisten Grillsportler **56**
Wie reinigt man einen Gasgrill? **56**
• Innenreinigung **56**
• Außenflächen **59**

RIND

★ 60 ★

Filetsteak nach Art des Hauses **62**
Gebeefte Kalbsleber mit Bratkartoffeln und Endiviensalat **64**
Roastbeef mit Tomaten-Salbei-Sauce **66**
Feurige Rinder-Burger **68**
Roastbeef vom Grill **70**
Flanksteak mit Zwiebelmarmelade und Rösti **72**
Teriyaki Flank mit Baked Potatoes **74**
Porterhouse-Steaks in einer Rosmarinkruste mit Rotweinsauce **76**
Das perfekte Steak rückwärts gegrillt und gesizzelt **78**
Toast mit Pesto und Pastrami **80**
Sous-vidé-Onglet mit Rotkohl-Senf-Chutney und Kirschen **82**
Surf & Turf vom Salzstein **84**
Ribeye-Steak vom Räucherbrett **86**
Prime Rib mit kreolischer Sauce **88**
Roastbeef Asado-Style mit fruchtigem Salat **90**
American Food **92**

SCHWEIN

★ 94 ★

Gegrillte Kotelett-Rippchen **96**
Krustenbraten vom Drehspieß **98**
Schweinefilet mit Kräutermarinade **100**
Glasierte Spareribs vom Bio-Schwein **102**
Gefüllte Schweinenackensteaks **104**
Friesenkotelett 2.0 **106**
Ibérico Karree im Heubett **108**
Klassische Grillspieße vom Schwein **110**
Karree vom Duroc-Schwein **112**
Cevapcici vom Grill **114**
Choripan – Chorizo-Baguette mit Chimichurri-Sauce **116**
Spießbraten auf Roggenbuns mit Schmorzwiebeln **118**
Knusprige Schweinebauchwürfel mit Honig-Senf-Sauce **120**

GEFLÜGEL

★ 122 ★

Gebeefte Sous-vidé-Teriyaki-Perlhuhn-Keulen **124**
Hähnchen auf der Bierdose **126**
Bánh mì **128**
Lackierte Entenbrust-Spieße mit Rosenkohl **130**
Brathähnchen vom Drehspieß **132**
Mediterrane Putenbrust im Wood-Wrap **134**
Entbeinte Hähnchenschenkel mit knackigem Gemüse
und Couscous von der Plancha **136**
Hähnchenspieße „italienische Art“ **138**

LAMM & WILD

★ 140 ★

Bardiertes Kaninchenrückenfilet **142**
Lammrücken auf Bohnen-Tomaten-Ragout **144**
Sous-vidé-Hirschfilet im Ganzen gebeeft **146**
Paprika-Lammspieße mit einer Orangen-Majoran-Marinade **148**
Wildgulasch aus dem Dutch Oven mit Vanillebirnen **150**

FISCH & MEERESFRÜCHTE

★ 152 ★

Feurige Garnelenspieße **154**
Gegrillte Hummerschwänze vom Salzstein **156**
Lachs mit Limetten vom Räucherbrett **158**
Zanderfilet an Schnittlauch-Radieschen-Salat **160**
Skreifilet in Estragon-Zitronen-Butter vom Räucherbrett **162**
Muscheln Hoch 4 von der Plancha **164**
Hummerthermidor **166**
Zitronen-Chili-Garnelen **168**
Garnelen in Honig-Senf-Sauce **170**
Austern mit Flusskrebsschwänzen und Parmesan **172**
Gegrillte Lachsrosen mit Petersilien-Pesto **174**
Surf & Turf Cobb-Style **176**

VEGETARISCH

★ 178 ★

Gebeefter Sous-vide-Lauch mit Miso-Sud **180**
Ratatouille-Spieße **182**
Spätzle-Gemüse-Pfanne aus dem Wok **184**
Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa **186**
Tomaten-Avocado-Quesadilla **188**

PIZZA & FLAMMKUCHEN

★ 190 ★

Die schnellste Pizza der Welt **192**
Gegrillte Zucchinipizza **194**
Kleine Flammkuchen **196**
Focaccia **198**
Hereford-Pizza **200**

BEILAGEN

★ 202 ★

Gemüsepfanne **204**
Auberginen-Parmigiana **206**
Rosmarin-Polenta **208**
Marinierte Champignon-Spieße **210**
Käse-Wraps **212**
Knödel-Lollypops **214**
Gefüllte Champignons vom Räucherbrett **216**

DESSERT

★ 218 ★

Fruchtige Corn Dogs **220**
Gebeefte Ananas mit Buttermilchreis
und süßer Chili-Vinaigrette **222**
Marshmallow-Frucht-Spieße **224**
Apfel-Birnen-Crumble von der Plancha **226**
Warme Schokoladen-Küchlein mit frischen Beeren **228**
Waffeln mit heißen Kirschen **230**
Apfel Bonne Louise **232**
Aprikosen im Rohschinkenmantel **234**
Ananas im Rib-Rack **236**

Herstellerverzeichnis **238**
Über den Herausgeber **238**
Rezeptübersicht **238**