

REGISTER

Begriffe und Personen

Abdeckhaube	55	Eingraben/Nicht eingraben	46	Hickory	24, 25	Mushi-Kamado	11, 12
Abluftventil	50-52	Einweichen (Chips)	25	Holzkohle	22-23	Nomex	56
Ahorn	24	Einwickeln in Folie	77	- auswählen	80	Ofenthermometer	33
Akazie	22	Erhitzen	78-79, 80	Holzscheite	25	Offener Grill	18
Amerikanisches Barbecue	77-78	Erlenholz	24	Hummer	63	Oval	14
Anzünden	46, 47	Falsche Luft	49	Imperial Kamado	12	Pachinko	12
Anzündmaterial	47	Festbacken	59, 60	„In-die-Zange-nehmen“	60	Pachinko Palace	12
Anzündwolle	22	Fettverbrennung	38	Indirektes Grillen	19	PAKs	43
Anzündwürfel	22	Feuchtigkeitsgehalt	77	Industal - Flussbesiedlung	9	Patina	55
Apfelholz	23	Feuerloch	9	Johnson, Richard	12, 15	Pekannüsse	24
Asche entfernen	45	Feuerschale (Sichirin)	10, 12	Keramikgrill	6-7	Pflaumenholz	24
Aschehaken	55	Filz austauschen	56	Geschichte des		Pit Controller	78
Aschetür	50	Fisch garen	41	Keramikgrills	8-15	Pizza backen	78, 80
Aufflammen	54	Fisher, Ed	12, 14	Wie funktioniert der		Pizzaschaufel	32
Außenwand reinigen	56	Flame-up siehe Aufflammen		Keramikgrill?	16-35	Pizzastein	30, 52, 80
Backdraft, siehe Rauchgasexplosion		Fleisch mit Knochen	61	Keramikgrill (Marke)	12	Primo	7, 14, 15, 30, 31, 80
Beer-Can-Chicken	99	Fleisch und Fisch garen	76-77	Kamado Joe	7, 15, 30, 31, 80	Primo Oval	93
Benzo(a)pyrene	43	Fleischthermometer	33, 78	Karamellisieren	37	Qualm	38, 54-55
Big Green Egg	7, 14, 30, 31, 80, 93	Füllen	45	Keramiktechnologie	14	Quebracho	22
Big Steel Keg	15	Garantiebestimmungen	7	Keramischer Kochtopf	10	Räucherholz	23-25
Birkenholz	23, 24	Garen	39	Kerntemperaturen	42	Die richtige Menge -	76
Braunungsreaktionen	37	Garnelen	63	Kirschholz	23	Raucharoma	39
Briketts	23	Garstufen	39, 42	Klebreis	11	Rauchgasexplosion	53-54
Broil King Keg	7, 15, 30, 31	Gemüse und Früchte grillen	62	Kochfeuer	9	Räuchermehl/Sägemehl	25
Brot backen	78-79	Geschmack	37	Königskrabbe	63	Rautenmuster (Branding)	60
Bubba Keg	15	- bestimmen	37	Kohli, Tarsem	14	Reis kochen	11
Buchenholz	23, 24	Geschmackskomponenten	37	Kombinationstechniken	93	Reiskocher	12
Buddingh', Wessel	14	Glasiere	77	Komodo Kamado	17	Rösten von Kartoffeln/ Knollengemüse	98
Bürsten	56	Glut	17, 47-48	Kontaktwärme	17	Rosterhöhung	31, 53, 78
CasaQ	12	Grillplanke	98	Konvektion	18	- beim Grillen	61-62
Caveman style	98-99	Grill Dome	7, 14, 15, 30, 31, 55, 80	Kugelgrill	18	Rostheber	33
Chips	25	Grillen	58-63	Kupfertöpfe	32	Rotes Fleisch	61
Chunks	25	- und Gesundheit	38	Lammkeule, marokkanische	142	Ruhen	61
Daisy Wheel	50-51	Grillgestell für Geflügel (Geflügelhalter)	99-100	Lasagne, Gemüse-	122	„Rückwärtsgrillen“	94
Deckel auf oder zu	48, 49	Grillpfanne	32	Languste	63	Salmonellen	41
Deflektorstein	30, 52, 76	Grillplanke	98	Linkletter, Dennis	15	Saramas, George	14
Desserts backen	79	Grillplatte	28, 98	Lochrost	32	Sauberbrennen	55, 56
Direktes Grillen	19	Grillraute einbrennen (Branding)	60	Maillard-Reaktion	38	Sazegar, Farhad	12
Doppelt gebratene Kartoffeln	98	Grillrost	30-31	Mesopotamien - Besiedlung	9-10	Schadstoffe	43
Dutch Oven	32	Grill-Wok	32	Mesquite	23, 24	Schalentiere und Muscheln	
Eichenholz	23, 24	Gusseisen pflegen	56	Monolith	7, 15, 30, 31	Garen	41
Einbrennen	56	Handschuhe	33	Muscheln und Schalentiere		Grillen	62-63
Einfetten	56	Hartholz	24	Garen	41	Sichirin (Feuerschale)	10, 12
		Hibachi	10	Grillen	62-63		

REZEPTE

Sprühen	77	Aïoli	120	Makrele, Auf Buchenholz	
Stahlbürste	33	Apfel-Mandel-Streuselkuchen	136	warm geräucherte	124
Standardrost	61			Mandelmischung	134
Staub	22, 46	Balsamico-Dressing	116	Marinade, Fajitas-	114
Steak	60-61	Bauchspeck, Auf Eichen- und		Mayonnaise, Limetten-	74
Steinofenbrot backen	79	Apfelholz geräucherter	128		
Strahlungshitze	17	Bavette, Doppelt gegrillte	114	Pizza bei niedriger Temperatur	138
		Blattgemüse mit Balsamico-		Pizza Margherita	88
		Dressing, Gegrilltes	116	Pökellake	126, 128, 148
Tandur	9, 10	Brötchen	92	Quiche	134
Tannenholz	24	Côte de Bœuf, Grillen und		Quiche-Füllungen	134
Temperatur regeln	49-52,	„rückwärtsgrillen“ eines	96		
	77, 78				
- beim Grillen	59	Dinkelvollkornbrot	132	Rindfleisch siehe	
Traubenholz	24	Dressing	152	Bavette; Côte de Bœuf; Entrecôte;	
Tropfschale	52-53			Steak; Tomahawk	
		Entenbrustfilet mit Orange und		Rub (Kräutermischung)	118, 142
Ulmenholz	24	Thymian	146		
Umami	37	Entrecôte vom Grill	64	Schellfisch, Mit Whiskyholz	
Ur-Kamado	11			geräucherter	82
		Fajitas-Marinade	114	Schweinefleisch siehe	
Grillen	93, 94	Fisch siehe		Rillettes vom Schweinskopf;	
		Kabeljau; Makrele; Schellfisch		Bauchspeck; Schweinenacken;	
Wärmestrahlung	17	Focaccia	130	Wildschwein-Karree	
Wärmeübertragung	18	Früchte vom Grill	68	Rillettes vom Schweinskopf mit	
Walnuss	24			knusprigen Ohren,	
Warmräuchern	76	Gemüselasagne	122	Geräucherte	150-152
Wasserschale	77	Herzmuscheln vom Grill,		Schweinenacken, Langsam gegarter	86
Wegräumen	55	Venusmuscheln und	70	Steak	60-61
Weißes Fleisch garen	41	Hirschfilet, Auf Kirschholz		Streusel	136
		geräuchertes	126	Tomahawk caveman style	108
Yan-Dampftopf	10	Hähnchen auf dem Geflügelhalter	112	Tomatensauce	122, 138
		Hummer mit Limettenmayonnaise,		Truthahn auf dem Geflügelhalter	148
Zange	32	Gegrillter	74		
Zedernholz	25	Kabeljau auf Erlenholzbrett	102	Venusmuscheln und	
Zischen	60	Kaffee-Kastanien-Sauce	140	Herzmuscheln vom Grill	70
Zubehör	30-35	Kalmar mit Aïoli, Gegrillter	120	Wachteln, Auf Lorbeer gegrillte	118
Zuckerahorn	24	Kaninchen:		Wildkaninchen, Geschmortes	144
Zwei-Phasen-Grillen	43	Geschmortes Wildkaninchen	144	Wildschwein-Karree mit Kaffee-	
		Kartoffeln und Knollengemüse,		Kastanien-Sauce, Gegrilltes	140
		Geröstete	106		
		Kuchen, Apfel-Mandel-Streusel	136		
		Lammkeule, marokkanische	142		
		Limettenmayonnaise	74		