

# INHALT

## VORWORT

### DAS GRILLGUT

#### ALLGEMEINES

- 001 Fleisch hat keine Poren
- 002 Fleisch auf Raumtemperatur bringen
- 003 Wenden
- 004 Auftaubehälter
- 005 Geld sparen beim Fleischkauf
- 006 Bacon und teures Fleisch
- 007 Hackfleisch auftauen
- 008 Sehnen, Knorpel etc. vor dem Grillen entfernen
- 009 Zipfel müssen weg
- 010 Wie findet man „gegen die Faser“?
- 011 Rindfleisch zu weit gereift
- 012 Die Ladies mögen's nicht so blutig

#### STEAKS

- 013 Steaks auftauen in zehn Minuten
- 014 Perfektes Branding
- 015 XXL-Steaks oder lieber nicht?
- 016 Steaks wenden
- 017 Dicke Steaks richtig grillen
- 018 Steaks auf Vorrat
- 019 Nackensteaks, die zweite Runde
- 020 Beim Roastbeef verkauft?
- 021 Warum nur dünne Steaks auf den direkten Grill?
- 022 Ist das Fleisch zäh?
- 023 Steaks nach Marmorierung auswählen
- 024 Rumpsteak ohne Sehnen
- 025 Rumpsteak am Knochen I
- 026 Rumpsteak am Knochen II
- 027 Rumpsteak oder Roastbeef?
- 028 Steaks mit Knochen
- 029 T-Bone perfekt garen
- 030 Rib-Eye zerlegen

031 Schmetterlingssteaks richtig schneiden

032 Steaks würzen

033 Dry-aged-Rindfleisch zuschneiden

034 Alte Rassen

#### BRATEN

035 Krustenbraten

036 Krustenbraten richtig einschneiden

037 Krustenbraten – Kruste retten

038 Krustenbraten ausrichten

039 Rollbraten selbst machen

040 Rollbraten binden

041 KG-Rohr für Schinkennetz

042 Weniger ist mehr

043 Weiche Braten schneiden

044 Schaschlik einfach essen

#### BRISKET

045 Woran erkennt man ein perfekt gesmoketes Brisket?

046 Brisket aufschneiden

047 Brisket richtig aufschneiden

048 Brisket und anderes weiches Fleisch fixieren

049 Welches Messer für Brisket?

050 Brisket zu weich oder zu hart?

#### RIPPCHEN

051 Rippchen oder Ribs

052 Rippchen kaufen

#### WÜSTCHEN, FACKELN, SPIESSE

053 Grillfackeln selbstgemacht

054 Weißwurst am Stecken

055 Bratwurst-Spirale

056 Würstchen am Stock

057 Würstblumen

#### BURGER

058 Trockenes Burgerfleisch

059 Mini-Burger

060 Burger einfrieren

061 Burger mit Delle

#### BACON

062 Bacon mit extra viel Rauchgeschmack

063 Bacon besser ohne Knorpel

064 Schweinebauch wie gewachsen: Preiswert und vielseitig

#### FETT

065 Was verrät das Fett?

066 Gutes und schlechtes Fett

067 Fett kostet auch Geld!

#### LAMM

068 Lamm einkaufen

#### GEFLÜGEL

069 Putenbrust rollen

070 Geflügel richtig vorbereiten

071 Entenbrust wie Steak behandeln

072 Geflügel-Schnäppchen

073 Hähnchen gleichmäßiger garen

#### FISCH

074 Fisch klebt nicht

075 Fisch auftauen

076 Geld sparen beim Fischkauf

077 Grillen auf der Planke

078 Einen ganzen Fisch stabilisieren

079 Lachs auf der Planke

080 Lachs richtig grillen

081 Fisch wenden leicht gemacht

082 Lachs auf Brett

083 Fisch unwickeln

#### GEMÜSE

084 Rote oder weiße Zwiebeln?

085 Gemüse aufspießen

086 Grillzwiebeln auf Spießen

087 Paprika einfach häuten

088 Kartoffeln unter dem Fleisch garen

089 Baked Potatoes

- 090** Grillgemüse einfach handhaben
- 091** Knoblauch schälen

## GEWÜRZE, RUBS SAUCEN & MARINADEN

### GEWÜRZE

- 092** Gewürze lange frischhalten
- 093** Gewürzmischungen sind sehr teuer
- 094** Achtung bei Großgebinden
- 095** Gewürze einfrieren
- 096** Nicht über dem Herd
- 097** Umgefüllte Gewürze sicher identifizieren
- 098** Etiketten
- 099** Eckig stapelt besser
- 100** Mit Gewürzen auf Reisen
- 101** Gewürze für seltene Gelegenheiten
- 102** Leere Gewürzdosens
- 103** Gewürze werden schlecht
- 104** Keine Klumpen
- 105** Salz und Zucker sicher aufbewahren
- 106** Salzen mit den Fingern immer von weit oben
- 107** Mehr Würzkraft durch Rösten
- 108** Rauchsatz
- 109** Pfeffer und Salz einfach für draußen
- 110** Salz oder Zucker?
- 111** Lieber kleine Pfeffermühlen verwenden
- 112** Unterschiede der Mühlen
- 113** Kaffeemühle für Gewürze mindestens halbvoll machen
- 114** Akku-Pfeffermühle
- 115** Mühlen auf dem Kopf – keine gute Idee
- 116** Pfeffermühle reinigen
- 117** Groben Steakpfeffer selberrmachen
- 118** Weißer Pfeffer
- 119** Einfache Pfeffermischung
- 120** Chili selbst anbauen
- 121** Chili ist nicht gleich Chili
- 122** Frische Chilis auf Schärfe testen
- 123** Vanille kann mehr

- 124** Wacholderbeeren mahlen
- 125** Knoblauch schälen
- 126** Knoblauch verstecken
- 127** Muskat für größeren Bedarf
- 128** Umami – der fünfte Geschmack
- 129** Asado würzen
- 130** Lieber Schnittlauch als Petersilie

### RUBS

- 131** Rubs selberrmachen
- 132** Gewürze nachwiegen
- 133** Dry-Rub sparen
- 134** Nicht am falschen Ende sparen
- 135** Dry-Rub einfach auftragen
- 136** Dry-Rub hält nicht?
- 137** Rub gießen statt schütten

### SAUCEN

- 138** Saucen einfach selberrmachen
- 139** Mayonnaise selberrmachen
- 140** Sirup im Messbecher
- 141** Einfache Chili-Sauce selberrmachen
- 142** Zähn Ketchup entschärfen
- 143** Schaschlik-Sauce
- 144** Saucen in Quetschflaschen
- 145** Senf in Quetschflaschen – gleich richtig!
- 146** Selbstgemachte Saucen auf dem Buffet
- 147** Sauce aufheben

### MARINADEN

- 148** Marinade sparen
- 149** Marinieren mit der Spritze

## GETRÄNKE

- 150** Wein kühlen
- 151** Getränke in der Badewanne kühlen
- 152** Fehlende Kühlmöglichkeiten
- 153** Reichlich Eis
- 154** Bowle-Eiswürfel
- 155** Gesmokte Eiswürfel
- 156** Antialkoholisches nicht in den Kühlschrank
- 157** Sektflaschen verschließen
- 158** Weizen einschenken

- 159** Flaschenöffner nie mehr verlegen
- 160** Feuerzangenbowle
- 161** Günstigen Wein verwenden
- 162** Hot Apple Cider
- 163** Heißer Kinderpunsch

## SPANFERKEL

- 164** Spanferkel einkaufen
- 165** Spießgröße
- 166** Das Schwein ist zu lang für den Spieß?
- 167** Geld sparen bei der Spanferkelsause
- 168** In welche Richtung dreht sich der Spieß und wie schnell?
- 169** Spanferkel einfrieren
- 170** Cuttermesser für Schwarte
- 171** Hitzeschutz beim Zerlegen
- 172** Garzustand einschätzen
- 173** Spanferkel immer richtig befestigen
- 174** Spanferkel messen oder fühlen
- 175** Spieße immer eckig
- 176** Schrauben am Spießgrill
- 177** Spanferkel am Grill oder am Tisch zerlegen?
- 178** Sauce zum Spanferkel?
- 179** Spanferkelgrill ausleihen
- 180** Vorbereitung und Zeitplan
- 181** Hitzebblasen
- 182** Kross, aber nicht trocken

## BUFFETS

- 183** Stillechte Speisekarte
- 184** Heißes Eisen
- 185** Grillen für viele Gäste
- 186** Aufteilung eines großen Grills in Zonen
- 187** Muffinform mal anders
- 188** Reste vermeiden
- 189** Keine Reste
- 190** Zwei Zangen sind besser als eine
- 191** Scharfe Messer
- 192** Tranchierbesteck
- 193** Große Fleischportionen bewegen

- 194 Zerlegen auf Kubanisch
- 195 Schnelle Wärmestube
- 196 Suppenteller statt Alufolie
- 197 Nichts rutscht mehr
- 198 Mülleimer nicht vergessen!
- 199 Schneidebrett zwischendurch reinigen
- 200 Sauberes Schneidebrett
- 201 Zusatztisch praktisch
- 202 Billige Einwegtischdecke
- 203 Wasserkanister benutzen
- 204 Richtig ausgießen
- 205 Punkten mit einfachen Gerichten
- 206 Fleisch im Brötchen
- 207 Richtige Wahl der Speisen
- 208 Warmhalteplatten
- 209 Baguette nicht vorschneiden
- 210 Brot niemals smoken
- 211 Niemals am Brot sparen!
- 212 Grillbutter auf dem Buffet
- 213 Praktische Bierpreise
- 214 Pfand auf Biergläser
- 215 Kleine Biergläser
- 216 Zuckerkuchen und Lagerfeuerkaffee
- 217 Wohin mit den Resten?

## WINTERGRILLEN

- 218 Beim Wintergrillen im Warmen essen
- 219 Heißes Essen auch beim Wintergrillen
- 220 Etwas Warmes braucht der Mensch
- 221 Wer nicht vorsorgt, hat das Nachsehen
- 222 Vorbereitungen im Warmen
- 223 Hitze halten
- 224 Im Winter ist es früh dunkel
- 225 Es werde Licht
- 226 Weniger ist mehr!
- 227 Heiße Sauce
- 228 Winterburger

## KOCHTIPPS

- 229 Fleischabschnitte
- 230 Frittieren im Wok
- 231 Cheeseburger schneller grillen
- 232 Das schont den Saft im Burger
- 233 Öl für die Griddle – So brät man einen Hamburger
- 234 Besser vorher in der Küche schnippeln ...
- 235 Die richtige Öltemperatur
- 236 Öl sparen und wiederverwenden
- 237 Sellerie-Aufschnitt
- 238 Vorteile von Alufolie
- 239 Krautsalat
- 240 Sie hassen Alufolie?
- 241 Lebensmittel schneiden und vom Brett schieben
- 242 Smoke-Ring improvisieren
- 243 Bacon knusprig braten
- 244 Fleisch wölbt sich auf dem Grill oder in der Pfanne
- 245 Keine Grillpresse?
- 246 Doppelte Spieße sind besser zu handhaben
- 247 Drehen statt Drücken
- 248 Immer wieder heiß!
- 249 Fleisch feucht halten
- 250 Die Zeit nicht vergessen!
- 251 Holzspieße brennen nicht
- 252 Schwarze Pfannenböden
- 253 Grillzange als Zitronenpresse
- 254 Popcorn im Wok
- 255 Pizzateig im Eimer
- 256 Teig ohne Nudelholz ausrollen
- 257 Bier aufs Fleisch?
- 258 Bier auf die Kohle?
- 259 Thermometer sind heiß!
- 260 Eisbergsalat zerteilen
- 261 Ikea Deckelhalter für Fisch, Fleisch und Geflügel
- 262 Apfel schnell zerteilen
- 263 Trennspray ist praktisch
- 264 Schnelle Erbsensuppe
- 265 Würstchen separat erhitzen
- 266 Tolles Wurstwasser

- 267 Bohnen richtig kochen
- 268 Knochenbrühe nicht salzen

## DAS BRENNMATERIAL

- 269 Grillkohle sparen
- 270 Kohle sparen im Kugelgrill
- 271 Holzkohleschaufel selbstgemacht
- 272 Holzkohle sieben
- 273 Umschäufeln mit Anzündkamin
- 274 Ein Fass für die Kohle
- 275 Alte Kohle auf den Kompost
- 276 Kleine Lagerfeuer!
- 277 Hartholz sparen
- 278 Anzünder vergessen?
- 279 Selbstgemachte Anzünder
- 280 Paulinchen e.V. warnt
- 281 Zeitung und Weinflasche zum Anzünden des Grills
- 282 Standfester Hackklotz
- 283 Hackklotz hält länger
- 284 Woran erkennt man gutes Holz?
- 285 Welches heimische Holz eignet sich?
- 286 Nadelholz
- 287 Sie lagern Ihr Holz in Gitterboxen?
- 288 Kohle löschen

## SMOKER

- 289 Haken und Roste im Kalten testen
- 290 Schornstein zu!
- 291 Sicherheit geht vor!
- 292 Klappe nicht ganz schließen
- 293 Smoker ausrichten
- 294 Fettbrand im Smoker
- 295 Eimer in den Garraum
- 296 Eimer reinigen
- 297 Smoker transportieren I
- 298 Smoker transportieren II
- 299 Smoker transportieren III
- 300 Smoker transportieren IV
- 301 Backstein schützt vor Flammen
- 302 Einen billigen Smoker pimpen

- 303** Backofenthermometer nicht in den Smoker
- 304** Kartoffel für Temperaturfühler
- 305** Vorsicht mit dem Smokerdeckel
- 306** Selbstgemachte Räucherhaken
- 307** Bierdosenhähnchen smoken
- 308** Bierdosenhähnchen hinter Stein
- 309** Nicht wackeln!
- 310** Puter aufhängen
- 311** Zu hohe Temperatur im Smoker
- 312** Umbau auf Reverse Flow
- 313** Zusätzliches Smoker-Thermometer
- 314** Thermometer bei voll beladenem Smoker
- 315** Smoker einbrennen
- 316** Feuer im Smoker steuern
- 317** Feuer müssen brennen
- 318** Smoker richtig heizen
- 319** Feuer qualmt nicht
- 320** Garraum geschlossen halten
- 321** Smoker richtig beladen
- 322** Feuchte Luft im Smoker
- 323** Asche im Smoker ist gut!
- 324** Smoker tunen: Allgemeines
- 325** Smoker tunen: Feuerbox abschirmen
- 326** Smoker tunen: Convection Plate/Tuning Plate
- 327** Convection Plate improvisieren
- 328** Smoker tunen mit Alufolie
- 329** Smoker tunen: Backsteine
- 330** Smoker tunen: Zweite Lage
- 331** Smoker tunen: Minion-Methode
- 332** Smoker probefahren
- 333** Mindestgröße eines Smokers
- 334** Fleisch aus dem Smoker nehmen
- 335** Asche raus!
- 336** Ist der Smoker leer?
- 337** An jeden Smoker gehört eine Triangel
- 338** Üben, üben, üben
- 339** Vollbeladen? Kein Problem

## GASGRILL

- 340** Der Beschlag zeigt den Gasstand
- 341** Wie viel Gas ist noch da?
- 342** Wassertrick bei Gasflaschen
- 343** Gasflaschen vor dem Vereisen schützen
- 344** Langes Feuerzeug
- 345** Gasgrill zünden mit dem eingebauten Piezo-Zünder
- 346** Immer genug Gas
- 347** Der Trick mit dem Magneten
- 348** Katzenstreu für den Gasgrill
- 349** Rote und graue Gasflaschen – der Unterschied
- 350** Alternative für die Smokebox
- 351** Transport des Grills

## DUTCH OVEN UND ANDERE TÖPFE

- 352** Kein Deckelheber?
- 353** Dutch Oven improvisieren
- 354** Kein Rost im Dutch Oven
- 355** Pizzablech im Dutch Oven
- 356** Einfache Dutch-Oven-Feuerstelle
- 357** Schnelle Dutch-Oven-Feuerstelle
- 358** Mobile Dutch-Oven-Feuerstelle
- 359** Hochgelegte Feuerstelle
- 360** Permanente Dutch-Oven-Feuerstelle
- 361** Speisen präsentieren im Dutch Oven
- 362** Kohle nachlegen
- 363** Der Dutch Oven als Beifahrer
- 364** Stabilisierung der Transporttasche
- 365** Billige Backbleche
- 366** Backpapier für den Dutch Oven
- 367** Dutch Oven einfetten
- 368** Wohin mit der Schwarte beim Schichtfleisch?
- 369** Dutch Oven angebrannt?
- 370** Angebrannte Zimtschnecken?

- 371** Glasur für Zimtschnecken
- 372** Reste aufheben
- 373** Griff für Potjie
- 374** Kupferkessel oder Emaille
- 375** Warum gibt es kaum große Gusseisentöpfe?
- 376** Kupferkessel mit Deckel?

## HOLZBACKOFEN

- 377** Großer Gusseisenbräter
- 378** Lieber zwei kleine Bräter
- 379** Unterhitze beim Holzbackofen abmildern
- 380** Große Fleischwanne für den Holzbackofen
- 381** Neue Steine für den Holzbackofen
- 382** Fugen in der Mitte vermeiden

## DREIBEIN UND FEUERSTELLE

- 383** Herd für Lagerfeuer
- 384** Lagerfeuer praktisch
- 385** Nicht die Größe ist entscheidend ...
- 386** Stange statt Ketten
- 387** Dreibein aus Wasserleitungsrohren
- 388** Dreibein aus Eisenstangen
- 389** Querstange über dem Feuer
- 390** Einbein statt Dreibein
- 391** Günstiger Pfannenknecht
- 392** Pfannenknecht aus Regalwinkeln
- 393** Einfacher Pfannenhalter
- 394** Tropfschale für den Drehspieß
- 395** Hitze reflektieren und Wind abschirmen
- 396** Blech schützt vor Hitze
- 397** Feuerschutz aus Blech
- 398** Improvisierter Feuerschutz
- 399** Rotisserie weit weg vom Feuer
- 400** Löschdecke

## REINIGEN UND REPARIEREN

- 401 Verkrusteter Grillrost
- 402 Billiger Grillreiner
- 403 Einfacher Grillreiner
- 404 Reinigen mit Zwiebeln
- 405 Wok wieder auffrischen
- 406 Ballistol
- 407 Holzbrettchen desinfizieren
- 408 Holzschneidebretter säubern
- 409 Schneidebretter wie neu
- 410 Töpfe versotten nicht
- 411 Thermometer kalibrieren
- 412 Steakmesser schärfen
- 413 Heißes Wasser kann man immer brauchen
- 414 Preisgünstige Außenspüle
- 415 Außenspüle in Abwasserkanal
- 416 Plastikwanne als Spülbecken
- 417 Wasser steht in Outdoor-spüle
- 418 Thermoboxen lüften
- 419 Heißes Wasser draußen
- 420 Geschirrkorb für Outdoor-Spüle
- 421 Deckelhalter über der Spüle
- 422 Abwaschen leicht gemacht
- 423 Sektkorken als Fuß
- 424 Rauch- und Grillgeruch aus der Kleidung entfernen
- 425 Handtücher sicher aufhängen

## ZUBEHÖR

- 426 Günstiger Pizzastein
- 427 Pizza schneiden
- 428 Pizza Pizza
- 429 Vakuumieren – am richtigen Ende sparen
- 430 Siegelrandbeutel vakuumieren
- 431 Keine Flüssigkeit im Vakuumierer
- 432 Feinkostbecher und Aluschalen
- 433 Verpackungen sammeln
- 434 Glas oder Flasche geht nicht auf?

- 435 Dichtung am Wurstfüller fehlt
- 436 Fleischwolf-Messer
- 437 Nadel für Marinaden-spritzen
- 438 Spicknadel modifizieren
- 439 Warum Gusseisenroste?
- 440 Kleine Gusseisenroste
- 441 Küchenrolle immer griffbereit
- 442 Ständer für Küchenrollen
- 443 Messerträger
- 444 Immer mit Haken
- 445 Günstiger Saucenpinsel
- 446 Wok-Kellen sind praktisch
- 447 Kübelspritze
- 448 Löschschlauch bereitlegen
- 449 Fettbrand löschen
- 450 Schürze
- 451 Bänder verlängern
- 452 Handtuch immer dabei
- 453 Knopf an der Schürze
- 454 Knopfloch statt Aufhänger
- 455 Geschirr- und Handtücher mit Bedacht kaufen
- 456 Feuerfeste Grillschürzen
- 457 Rippenhalter
- 458 Günstige Aluschalen
- 459 Brandeisen
- 460 Einmachgummis gegen Rutschen
- 461 Schneidebrett ohne Safrin
- 462 Schneidebrett
- 463 Was ist eigentlich Gastronorm?
- 464 Thermobox
- 465 Bleche in Thermobox stapeln
- 466 Mop-Pinsel für die Ewigkeit
- 467 Immer feste Schuhe tragen
- 468 Streichhölzer vor Feuchtigkeit schützen
- 469 Türmchen bauen
- 470 Haken an die Kette binden
- 471 Kesselhaken
- 472 Flexibler Doppelhaken
- 473 Grillzange als Bücherhalter
- 474 Keine Flasche zum Besprühen?
- 475 Hosenbügel als Kochbuchhalter

- 476 Akku-Mixer
- 477 Dosen verschließen
- 478 Flache Schaschlikspieße
- 479 Schaschlikspieße aufrüsten
- 480 Griffe für den Grillrost

## MÖBEL UND HARDWARE

- 481 Wurstküche
- 482 Rutschfeste Fliesen
- 483 Qualitätsunterschiede bei Bierzeltgarnituren
- 484 Bierzelttische nicht zu schmal kaufen!
- 485 Kuchenteller für Bierzelttische
- 486 Holzkeile & Bierdeckel
- 487 Stehtisch für mehr Standsicherheit
- 488 Beistelltisch
- 489 Blechtisch mit Rädern

## SELBST GEBAUT

- 490 Anzündkamin aus einem Besteckkorb
- 491 Hufeisen oder Bauklammern an Sitzstämmen
- 492 Hufeisen als Unter-setzer
- 493 Selbstgebautes Bierkarussell
- 494 Marshmallow-, Würstchen- oder Fonduegabeln
- 495 Kein Edelstahl im Grill
- 496 Flammkuchenofen aus einem Bierfass
- 497 Bock für Bierfässchen oder Stehtisch
- 498 Bauanleitung Schweinegrill/Kistensau
- 499 Maße des Grills
- 500 Behelfsofen aus Steinen

## CHECKLISTE MIT SICHERHEITSTIPPS