

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	6
Geschichtlicher Abriss	8
Theorie des Feuers	12
Garmethoden	16
Zubehör	30
Rezepte	44

KLEINIGKEITEN

Bauernfrühstück	46
Maronen	48
Camembert mit Preiselbeeren	50
Raclette	52
Zwiebelsuppe, französische Art	54
Stockbrot, das funktioniert	56
Markknochen	58
Vier Sandwich-Rezepte	60

FLEISCH & GEFLÜGEL

Dutch-Oven-Brisket	62
Ente am Strick	64
Puter im Bierfass	66
Thüringer Mutzbraten	68
Khorkhog – Lamm in der Milchkanne	70
Gegrillte Wachteln	72
Steaks – Caveman-Style	74
Hirschrücken im Tuch	76
Wild-Potjiekos	78
Filet Béarnaise mit grünem Pfeffer	80
Chicken Fried Steak mit Gravy	82
Kistensau	84
Dutch-Oven-Pot-Roast	88

ASADO

Asado-Rinderrippe	92
Asado-Tafelspitz mit Meerrettich	94
Asado-Lamm	96
Asado-Must-have: Chimichurri & Salmuera	100

FISCH

Forelle direkt auf der Glut	102
Miesmuscheln unter einem Heufeuere	104
Flammlachs	106
Sardinen	108
Steckerlfisch	110
Fisch in Zeitung	112

BEILAGEN

Baked Beans	114
Bratkartoffeln	118
Damper auf der Glut	120
Kasha	122
Kartoffeln aus der Glut	124
Polenta	126
Paprika	128
Lauch	128
Auberginen	130
Champignons	130

NACHSPEISEN

Baumstriezel	132
Cowboy-Pudding mit Whiskey-Sauce	134
Schoko-Bananen	136
Milchreis in der Kochkiste	138
S'mores mit Whiskey-Karamellsauce	140
Flammierte Sauerkirschen	142

GETRÄNKE

Bierstacheln	144
Türkischer Mokka	146
Billy-Tea	148
Butter-Rum	150
Feuerzangenbowle	152

Rezeptregister nach Garmethoden	156
Bezugsquellen	157