

MANUEL WEYER

WEBER'S DIAMOND EDITION

BEST OF BBQ



Inhalt

Vorwort	7	Perfekte Kruste:	
Den richtigen Standort und Grill auswählen	8	kalte Steaks & Röstaromen	38
Frostige Außentemperaturen, längere Garzeiten	9	Krosse Kruste	39
Grilltechniken	10	Food Mood	40
Einen Gasgrill zum Grillen vorbereiten	13	Grillkompass	41
Bedarf an Briketts und Holzkohle	14	Salatsaucen	50
Grill Basics: Reinigung & Pflege	15	Würzöle	52
Räuchern mit den verschiedenen Grills	16	Marinaden & Glasuren	54
Holzarten zum Räuchern	18	Würzpasten	56
Pelletsorten zum Räuchern & Grillen	20	Saucen, Dips & mehr	57
Räucherkompass: von mild bis intensiv	22	Würzmischungen	60
Räucherbrett & Raucharoma	23	Kapitel 1 Rind & Kalb	62
So funktioniert das Grillen mit der Planke	24	Kapitel 2 Lamm & Wild	100
Grillen mit Salz: dreimal perfekter Geschmack	26	Kapitel 3 Schwein	124
Grillgut in der Hülle: Alternativen zur Alufolie	28	Kapitel 4 Geflügel	156
Grillen mit Alufolie kann problematisch sein	30	Kapitel 5 Fisch & Seafood	184
Goldene Regeln	31	Kapitel 6 Salate, Gemüse & Sides	224
Die nützlichsten Tools zum Grillen	32	Kapitel 7 Smoken	274
Temperatur & Messen der Kerntemperatur	34	Kapitel 8 Sweets & Bakery	310
Der schnelle Weg zu Kruste & Kerntemperatur	36	Register	344
		Impressum	360