

INHALT

VORWORT **6**

EINFÜHRUNG **9**

TOP-TEN-TIPPS FÜR PERFEKTE GRILLERGESBNISSE **10**

GRUNDLAGEN DES GRILLENS **14**

TOP-FIVE-TIPPS ZUM GRILLEN FÜR EXPERTEN **20**

FÜNF FAVORITEN UND WIE MAN SIE NOCH BESSER GRILLT **24**

KAPITEL 01

Vorspeisen 26

Weber's Greatest Stories:

»Hat der Kabeljau eine Zunge?« 46

KAPITEL 02

Rind & Lamm 64

Weber's Greatest Stories:

»Extremgrillen« 120

KAPITEL 03

Schwein 132

Weber's Greatest Stories:

»Warum würde man einen Igel essen wollen?« 144

Weber's Greatest Stories:

»Schwein gehabt« 166

KAPITEL 04

Geflügel 178

Weber's Greatest Stories:

»Zündende Idee für Feuerwehrleute« 216

KAPITEL 05

Seafood 224

Weber's Greatest Stories:

»Im Kampf mit der Monsterforelle« 246

KAPITEL 06

Beilagen 254

Weber's Greatest Stories:

»Wie ein Rentier das Grillen nach Norwegen brachte« 264

KAPITEL 07

Desserts 282

MENÜVORSCHLÄGE **54/55,**
126/127, 160/161, 238/239

EXTRAS **298**

GRILLKOMPASS **304**

REGISTER **311**

IMPRESSUM **320**