

Inhalt

Wie ich lernte, meinen Grill zu lieben	7
Farbe, Genuss und Abwechslung auf dem Grill!	8
Am Anfang war das Feuer	9
Grill sucht Meister oder Meisterin	10
Grillen mit Köpfchen	18
Grün grillen mit Gemüse	18
Kohle ist nicht gleich Kohle	19
To do or not to do beim Anzünden	20
Das Beherrschen von Feuer und Flamme	21
Gas und Grillen	23
Nach dem Grillen ist vor dem Grillen	24
Vorsicht ist besser als Nachsicht	26
Kleine Grill-Nettikette	27
Die richtige Umhüllung – ohne Alu	29
Alternativen zu Aluminium	30
Notwendiges und Nützliches	32
Gesundheit und Grillen	34
Kleine Einschränkungen	34
Vegan und gesund nicht nur beim Grillen	35
Grillen mit Spaßfaktor	36
Kleines ABC der Grill-Küchenpraxis	36
Hinweise zu den Rezepten	40
Die Vorbereitungen	40
Die Mengenangaben	41
Die Zutaten	41

Pflanzliche Milch oder Sahne	41
Zu den Gartemperaturen	42
Zu den Garzeiten	42
Jetzt treiben wir's bunt!	44
Gemüsezubereitungen	
Rundherum Geschmack	60
Burger und Bratlinge	
In Reih und Glied	76
Gemüse- und Obstspieße	
Total heiß auf Tofu	94
Leckere Tofuvariationen	
Kreativ verpackt.	108
Würzige Gemüsepackchen	
Frisches Freiluftbacken	124
Herzhaftes Backwerk	
Sauce gut, alles gut!	142
Dips und Saucen	
Die perfekten Partner.	156
Salate und Beilagen	
Immer eine Versuchung wert	172
Süßspeisen vom Grill	
Die Autorin	190
Kleiner Einkaufsführer	191
Rezepte von A bis Z	192