

## On Fire - Grillen für Gourmets

### Eine Frage der Ehre ...



- Das ultimative Buch zum Thema Grillen – exzellent fotografiert
- Techniken, Warenkunde, Zubereitungstipps der Profis
- Zahlreiche exquisite Rezepte rund um Fleisch, Seafood und Gemüse

Die feinen Küchen dieser Welt haben längst die Vorzüge des Grillens für sich entdeckt und ambitionierte Hobbyköche verwandeln ihre Grillparty in ein kulinarisches Fest. "On Fire - Grillen für Gourmets" richtet sich an all diejenigen, für die hochwertige Produktqualität eine Frage der Ehre ist. Es führt über den evolutionären Trieb, sich um ein Feuer zu versammeln, weit hinaus und konzentriert sich konsequent auf das Grillen im Bereich des „Fine Dining“. Internationale Starköche beschreiben innovative und altbewährte Techniken, die auf Rosten, in Outdoor-Küchen und beim Barbecue zum Einsatz kommen, und die alle das eine Ziel verfolgen: ein hochwertiges Produkt kulinarisch zu vollenden. Für dieses detailgenaue und umfassende Werk haben sich die Fleischexperten Stefan und Wolfgang Otto zum wiederholten Male mit dem Autor und Fotografen Thomas Ruhl zusammengetan, um die kulinarische Welt ein bisschen besser zu machen.

#### **Autoreninfo:**

**Thomas Ruhl**, Jahrgang 1956, studierte Grafik und Fotografie an der Folkwangschule in Essen, war Dozent für Druckgrafik und arbeitet als freier Art

---

Director in großen internationalen Werbeagenturen in München, Düsseldorf und Köln. Mit 28 Jahren machte er sich mit einer eigenen Agentur und einem Fotostudio einen Namen und arbeitet für führende Marken-Unternehmen. Seine Bücher wurden mit zahlreichen nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet, darunter der Goldmedaille der Gastronomische Akademie Deutschlands, dem Prix Mazille, dem Gourmand World Cookbook Award, Best of World Photography und vielen mehr.

**Wolfgang und Stephan Otto** teilen als Brüder nicht nur den Nachnamen, sondern auch eine große Leidenschaft: ihre Liebe zum Fleisch. Otto Gourmet, ein Fleischhandel der kulinarischen Sonderklasse, beliefert die deutsche und internationale Spitzengastronomie mit Bison, Wagyu-Beef und Co. Ihr Wissen über Fleischspezialitäten veröffentlichten die Otto-Brüder in ihrem in der Edition Fackelträger erschienenen Buch „Gutes Fleisch“.

**Zielgruppe:**

Feinschmecker, Gourmets, Hobbyköche, Griller, Grillmeister

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.

256 Seiten, Format 24 x 28 cm

ISBN: 978-3-7716-4546-5

19,99 EURO