Thorsten Brandenburg, Sabine Durdel-Hoffmann

Das ultimative Grillbuch

Mit Rezepten & Tipps von BBQPit

Werden Sie zum Grillkönig mit BBQPit



- 100 Rezepte für Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte, Pizza, Brote und Desserts
- Mit 20 exklusiven Rezepte von BBQPit - dem „besten deutschen Grill- und BBQ-Blogger" (kaeuferportal.de), deutscher Grillmeister der Amateure und - im Team - Vize-Europameister 2016
- Mit Trendthemen wie Garen auf Zedernholz oder Salzbrett
- Umfangreiche Einleitung mit Infos rund um Grilltechniken und -geräte, Zubehör, Garzeiten, Kerntemperaturen sowie exklusive Profitipps von BBQPit

Grillen ist und bleibt Kult! Dieses Buch präsentiert die ganze Palette der neuen, modernen Outdoorküche für einen kulinarisch heißen Sommer. Zarte Steaks, deftige Braten, saftige Burger, butterweicher Fisch, aromatisches Röstgemüse und himmlische Desserts: Rund 100 internationale Rezepte warten auf Sie. Neben dem klassischen direkten Grillen auf dem Rost enthält das Buch auch trendige Zubereitungen wie das indirekte Grillen und das Garen auf Zedernholz oder auf dem Salzbrett. Selbst Eis und Kuchen nehmen als neues Highlight auf dem Grillrost Platz. Thorsten Brandenburg ist unter dem Namen BBQPit einer der bekanntesten und beliebtesten deutschen Grill-Blogger. Für dieses Buch

liefert er Profitipps, Hintergrundwissen und exklusive Rezepte. Eine ausführliche Einleitung rund um Grilltechniken und -geräte, Kerntemperaturen und Garzeiten, Sicherheit und Zubehör rundet den Band ab. Ob Männerrunde oder Mädelsabend, Fleischliebhaber oder Veggie, herzhaft und deftig oder leicht und fruchtig, Holzkohle- oder Gasgriller: Sie werden staunen, was Ihr Grill alles kann!

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

208 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-6906-1
4,99 EURO