Tim Ziegeweidt, Sebastian Buchner

SauerlÃ¤nder BBCrew - Dutch Oven

Rezepte, Tipps und heiÃŸe Kohlen

Ãœber 60 Rezepte fÃ¼r den Dutch Oven von den Youtube-Stars SauerlÃ¤nder BBCrew



- Youtube-Stars aus dem Sauerland
- Wieso, weshalb, warum? Reichlich Experten-Tipps, Tricks und Kaufinfos
- Ãœber 60 Rezepte: deftig und ein bisschen sÃ¼ÃŸ
- HeiÃŸer Trend: Dutch Oven ist der Liebling der Grill-Szene
- GlÃ¼hende Fans: BBCrew-Youtube-Channel Ã¼ber 25.000 Abonnenten

Im Freien kochen ist fÃ¼r die Youtube-Stars aus dem Sauerland das SchÃ¶nste. Ãœber 25.000 Abonnenten der SauerlÃ¤nder BBCrew warten jeden Sonntag auf ein neues Rezept. Und das kriegen sie. Egal ob Sommer oder Winter, grillen, kochen oder BBQ, Tim und Sebastian haben fÃ¼r jede Gelegenheit und fÃ¼r jede Jahreszeit tolle Gerichte.

Der Dutch Oven ist eines der Lieblingsbabys der SauerlÃ¤nder BBCrew. Denn mit dem vielseitigen gusseisernen Topf kann man fast alles zubereiten: saftige Rouladen, zartes Pulled Pork, krossen Schweinekrustenbraten und sahniges Kartoffelgratin genauso wie sÃ¼ÃŸen Apfelkuchen oder knuspriges Brot. FÃ¼r ihr erstes Buch haben die SauerlÃ¤nder Ã¼ber 60 Rezepte zusammengestellt. FÃ¼r alle die noch mehr erfahren wollen: Tipps, Tricks und Infos zu Kauf und

Verwendung des KochgerÃ¤ts gibt es reichlich.

Der schwere Topf ist ein absoluter Outdoor-Traum und fÃ¼r das Kochen im Freien gemacht: im Campingurlaub, beim abendlichen Grillen oder BBQ genauso wie am gemÃ¼tlichen Lagerfeuer. Einmal vorbereitet und befÃ¼llt kocht das Essen quasi von allein. Der Dutch Oven liebt glÃ¼hende Kohlen und offenes Feuer, die ihm richtig einheizen. Die gusseiserne Power sorgt dafÃ¼r, dass die Hitze sich gleichmÃ¤ÃŸig verteilt und lange gehalten wird. Auf seinen drei Beinen steht er sicher, der dicht schlieÃŸende Deckel mit dem hochgezogenen Rand lÃ¤sst sich mit Kohlen oder Briketts belegen. Durch die Verteilung der Kohle auf und unter dem Dutch Oven lÃ¤sst sich Ober- und Unterhitze steuern. So bekommen EintÃ¶pfe, Brote und Gratin im Topf die optimale Hitzezufuhr.

Autoreninfo:
Die SauerlÃ¤nder BBCrew Seit Anfang 2014 verÃ¶ffentlichen Tim Ziegeweidt und Sebastian Buchner der SauerlÃ¤nder BBCrew auf Youtube wÃ¶chentlich Rezepte rund um das Thema Grillen. Weil ihnen das noch nicht reicht und beide unglaublich kreativ sind und nicht wissen wohin mit ihren Ideen, entsteht nach YoutubeChannel, Facebook-Seite und Blog jetzt auch noch ein Buch. Na ja, ehrlich gesagt zwei: Zum Dutch Oven und zum Wintergrillen.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

160 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-5704-4
4,99 EURO