Sizzle Brothers

Das ultimative Grillwissen

Nice to Meat you!



- Jedes Grillrezept mit Foto
- Riesenauswahl: rund 70 Rezepte fÃ¼r Fleisch und Fisch
- Profiwissen satt: Alle Rezepte mit ganz vielen Tipps und Tricks von den Grillexperten
- You-Tube-Stars am Rost: bis zu 200.000 Klicks pro Video und rund 40.000 Abonnenten kÃ¶nnen nicht irren

Moin, ihr Sizzler! - Wenn die sympathischen Jungs aus Hannover den Grill anwerfen, kann es nur gut werden. Genau das hat sich mittlerweile herumgesprochen. Rund 40.000 Abonnenten ihrer You-Tube-Videos sprechen eine deutliche Sprache. LÃ¤ssig, lustig und immer unterhaltsam brutzeln Hannes und Julian, wÃ¤hrend Corbi im Hintergrund die Technik-Strippen zieht. Zu dritt bilden sie ein unschlagbares Team: Die Sizzle Brothers! In diesem Buch steckt geballtes Grillwissen: Alles zu Techniken, Garverfahren und Hardware liefert die Einleitung. Alles zum perfekten Grillfleisch oder -fisch ist den einzelnen Kapiteln vorangestellt. Im Rezeptteil werden die StÃ¼cke dann aufs Aromatischste zubereitet - gespickt und bardiert mit Hintergrundwissen und Tipps von den Profis. Ob Rind, Schwein, Lamm, GeflÃ¼gel oder Fisch - von nun an steht niemand mehr ratlos an der Theke! Besonders schÃ¶n: Jedes Rezept ist mit

einer passenden Beilage versehen. Techniken, Hardware, Grillfleisch, Rezepte und jede Menge Hintergrundwissen - mit diesem Buch wird jeder zum perfekten Sizzler. Jetzt heiÃŸt es: Freunde anrufen, schon mal ein Bier aufmachen und den Grill anschmeiÃŸen

Autoreninfo:
Sie brutzeln fÃ¼r ihr Leben gern - und zeigen das auch. Kurzweilig, informativ, unterhaltsam und immer appetitanregend: Die Videos der Sizzlebrothers machen einfach SpaÃŸ. Kein Wunder, dass sich Hannes, Julian und Corbi aus Hannover innerhalb von 3 Jahren eine riesige Fan-Gemeinde aufgebaut haben. Bis zu 200.000 Klicks pro Video und rund 40.000 Abonnenten sprechen fÃ¼r sich. In ihrem Buch steckt ihre ganze Leidenschaft und geballtes Grillwissen. Damit kann jeder wie ein Profi loslegen!

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

224 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-5703-7
9,99 EURO