

Sizzle Brothers

Das ultimative Grillwissen

Nice to Meat you!



- Jedes Grillrezept mit Foto
- Riesenauswahl: rund 70 Rezepte für 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 können 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. Lässig, lustig und immer unterhaltsam brutzeln Hannes und Julian, während 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 Stücke dann aufs Aromatischste zubereitet - gespickt und bardiert mit Hintergrundwissen und Tipps von den Profis. Ob Rind, Schwein, Lamm, Geflügel oder Fisch - von nun an steht niemand mehr ratlos an der Theke! Besonders schön: 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 heißt es: Freunde anrufen, schon mal ein Bier aufmachen und den Grill anschmeißen

Autoreninfo:

Sie brutzeln für ihr Leben gern - und zeigen das auch. Kurzweilig, informativ, unterhaltsam und immer appetitanregend: Die Videos der Sizzlebrothers machen einfach Spaß. 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 für 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