Sabine Durdel-Hoffman, SizzleBrothers

Sizzlebrothers - Best of Plancha

Grillspaß an der Feuerplatte

Plancha ist das neue Grillen

- Heiße Eisen: Grillplatten werden immer beliebter
- Glühende Fans: über 57.000 Abonnenten des SizzleBrothers-YouTube-Channels, über 9 Millionen Aufrufe
- Riesenauswahl: 60 Rezepte für die Plancha plus mehr als 40 Rezepte für Beilagen, Saucen & Co.
- Alles geht: Für alle kleinen und großen Feuerplatten, Auflagen und Grilltonnen
- Handfeste Tipps: Basics und Expertenwissen zum Grillen auf der Plancha

Heiße Eisen: Grillplatten werden immer beliebter Glühende Fans: über 57.000 Abonnenten des SizzleBrothers-YouTube-Channels, über 9 Millionen Aufrufe Riesenauswahl: 60 Rezepte für die Plancha plus mehr als 40 Rezepte für Beilagen, Saucen & Co. Alles geht: Für alle kleinen und großen Feuerplatten, Auflagen und Grilltonnen Handfeste Tipps: Basics und Expertenwissen zum Grillen auf der Plancha Beim Thema Grillen sind die YouTube-Stars Hannes, Julian und Corbi Feuer und Flamme, Outdoor-Kochen macht ihnen Megaspaß und neue Trends sind da, um ausprobiert zu werden! In ihrem neuen Buch haben sie sich voll und ganz der Grillplatte verschrieben. Ob Rezepte für den spontanen Grillabend, Deluxe-Rezepte für einen besonderen Anlass oder Ideen für die

große Runde: Die SizzleBrothers bruzzeln, was die Platte hält, und das, wie immer, mit Sachverstand, Kreativität und vor allem Geschmack. Über 100 Rezepte Kleine Auswahl gefällig? Jerk Chicken mit Tabouleh, Rib-Eye-Steak mit marinierten Süßkartoffelscheiben, Burger mit Speck und Spiegelei oder Apple Crumble: Die schnellen Rezepte für die Grillplatte punkten durch Geschmack, Kreativität, Vielseitigkeit und mit toll abgestimmten Beilagen, köstlichen Saucen, Broten, Dips und jeder Menge Tipps. Heiße Eisen Planchas, Feuer- oder Grillplatten werden immer beliebter. Das direkte Grillen auf der heißen Platte macht nicht nur Spaß sondern das gesamte Essen zum Event. Mit den verschiedenen Hitzezonen lassen sich die unterschiedlichsten Zutaten schnell, aromatisch und auf den Punkt zubereiten. Dabei können alle beim neuen Outdoor-Trend mitmachen, denn Planchas gibt es in vielerlei Ausführungen und für jeden Geldbeutel. Ob als kleines "Stand-alone-Gerät", als Auflage für den bisherigen Grill oder als große Grilltonne für echte Plancha-Fans: Die Rezepte eignen sich für alle Arten der heißen Eisen.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

160 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-7364-8
9,99 EURO