Sabine Durdel-Hoffman, SizzleBrothers

Sizzlebrothers - Best of Plancha

GrillspaÃŸ an der Feuerplatte

Plancha ist das neue Grillen



- HeiÃŸe Eisen: Grillplatten werden immer beliebter
- GlÃ¼hende Fans: Ã¼ber 57.000 Abonnenten des SizzleBrothers-YouTube-Channels, Ã¼ber 9 Millionen Aufrufe
- Riesenauswahl: 60 Rezepte fÃ¼r die Plancha plus mehr als 40 Rezepte fÃ¼r Beilagen, Saucen & Co.
- Alles geht: FÃ¼r alle kleinen und groÃŸen Feuerplatten, Auflagen und Grilltonnen
- Handfeste Tipps: Basics und Expertenwissen zum Grillen auf der Plancha

HeiÃŸe Eisen: Grillplatten werden immer beliebter GlÃ¼hende Fans: Ã¼ber 57.000 Abonnenten des SizzleBrothers-YouTube-Channels, Ã¼ber 9 Millionen Aufrufe Riesenauswahl: 60 Rezepte fÃ¼r die Plancha plus mehr als 40 Rezepte fÃ¼r Beilagen, Saucen & Co. Alles geht: FÃ¼r alle kleinen und groÃŸen 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 MegaspaÃŸ und neue Trends sind da, um ausprobiert zu werden! In ihrem neuen Buch haben sie sich voll und ganz der Grillplatte verschrieben. Ob Rezepte fÃ¼r den spontanen Grillabend, Deluxe-Rezepte fÃ¼r einen

besonderen Anlass oder Ideen fÃ¼r die groÃŸe Runde: Die SizzleBrothers bruzzeln, was die Platte hÃ¤lt, und das, wie immer, mit Sachverstand, KreativitÃ¤t und vor allem Geschmack. Ãœber 100 Rezepte Kleine Auswahl gefÃ¤llig? Jerk Chicken mit Tabouleh, Rib-Eye-Steak mit marinierten SÃ¼ÃŸkartoffelscheiben, Burger mit Speck und Spiegelei oder Apple Crumble: Die schnellen Rezepte fÃ¼r die Grillplatte punkten durch Geschmack, KreativitÃ¤t, Vielseitigkeit und mit toll abgestimmten Beilagen, kÃ¶stlichen Saucen, Broten, Dips und jeder Menge Tipps. HeiÃŸe Eisen Planchas, Feuer- oder Grillplatten werden immer beliebter. Das direkte Grillen auf der heiÃŸen Platte macht nicht nur SpaÃŸ sondern das gesamte Essen zum Event. Mit den verschiedenen Hitzezonen lassen sich die unterschiedlichsten Zutaten schnell, aromatisch und auf den Punkt zubereiten. Dabei kÃ¶nnen alle beim neuen Outdoor-Trend mitmachen, denn Planchas gibt es in vielerlei AusfÃ¼hrungen und fÃ¼r jeden Geldbeutel. Ob als kleines "Stand-alone-GerÃ¤t", als Auflage fÃ¼r den bisherigen Grill oder als groÃŸe Grilltonne fÃ¼r echte Plancha-Fans: Die Rezepte eignen sich fÃ¼r alle Arten der heiÃŸen Eisen.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

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