
Sauerländer BBCrew - Die Wahrheit liegt auf dem Grill

45 taktische Rezepte ohne Fehlpass

Eine frühe Wurst würde dem Tag gut tun: 45 Rezepte für einen gelungenen Fußballtag



- Die Sauerländer sind Meister ihres Fachs und punkten mit Fachwissen, Tipps und Tricks
- Über 45 Rezepte für schnelle Schweinereien
- BBCrew-Youtube-Channel mit über 38.000 Abonnenten
- Nach den Topsellern Dutch Oven, Wintergrillen und Oberhitze grill das neueste Buch der Sauerländer BBCrew

Wer zu Hause beim Fußballgucken mit Freunden seine Stadionwurst schmerzlich vermisst - dem wird hier geholfen. Denn nichts passt so gut zusammen wie Fußball und grillen. Außer vielleicht Lukas Podolski und Köln. Da es aber an so einem Fußballnachmittag oder -abend vor allem um den Fußball geht, braucht die Grillierung einen taktischen Kniff. Wer will schon beim Gang zum Grill den Torjubel im Rücken hören. Während den Halbzeiten muss das Grillgut also betreuungsarm vor sich hin glühen, während der Pause und nach dem Spiel will gefuttert werden. Tim und Sebastian von der Sauerländer BBCrew haben beim Grillen mal wieder alles im Griff. Und wissen, was zum Fußball schmeckt. Ein üppiger Beer Can Burger mit reichlich Speck und Cheddar lässt einen auch schon mal eine Niederlage erfolgreich verdrängen. Das Seleçã-

Versöhnungs-Sandwich ist ein echtes Friedensangebot an die Brasilianer: mit Caipirinha-Hähnchen leisten wir Wiedergutmachung für das 7:1. Aber nicht immer muss Essen zu mehr gut sein als satt und glücklich zu machen. Deshalb gibt's natürlich auch Wurst. Die hat außerhalb des Stadions allerdings ihren Namen einbüßt und wird zur Heimwurst. Und zu Hause verträgt sie auch etwas rote Zwiebeln, Petersilie und Estragonsenf. Wir grillen ja schließlich nicht zum Spaß. Und jetzt: Den Grill bestücken, rasend spannende 90 Minuten Fußball erleben, entspannt die Halbzeitpause nutzen und essen, vielleicht noch eine zweite Runde auf den Grill werfen und nach gewonnenem Spiel den Abend ausklingen lassen. Wir haben fertig!

Zielgruppe:

Alle Grill- und Fußballfans

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

192 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-625-16105-9

4,99 EURO