Tim Ziegeweidt, Sebastian Buchner

HeiÃŸ, heiÃŸer, Oberhitze

Perfekt grillen ab 800 Grad

HeiÃŸe Rezepte fÃ¼r Oberhitzegrills



- Nach den beiden Topsellern Dutch Oven und Wintergrillen das neueste Buch der SauerlÃ¤nder BBCrew
- BBCrew-YouTube-Channel mit Ã¼ber 33.000 Abonnenten
- Ãœber 45 Rezepte fÃ¼r Fleisch, Fisch, Pizza und Vegetarisches
- Die SauerlÃ¤nder sind Meister ihres Fachs und warten mit GerÃ¤tekunde, Tipps & Tricks auf

Wie der Name es schon sagt: Beim Oberhitzegrill kommt die Hitze von oben. Aber das bedeutet nicht einfach nur, dass der Grill quasi Kopf steht, das Verfahren hat zudem viele Vorteile: Die Hitzeverteilung wird beispielsweise nicht durch heruntertropfendes Fett gestÃ¶rt. Dadurch vermeidet der Griller auÃŸerdem die ungesunde Nitrosamin-Bildung. Auch wird die Hitze bei ihrem Weg zum Grillgut nicht durch einen Rost unterbrochen. Sie gelangt also ohne Umwege direkt dahin, wo sie hingehÃ¶rt. Dadurch garen Steaks und Co. gleichmÃ¤ÃŸig und auf den Punkt. Nicht zu vergessen die perfekte Kruste. Denn Oberhitzegrills werden sehr heiÃŸ. Je nach Modell werden Temperaturen von 800-900 Â°C erreicht. Ein wahr gewordener Grill-Traum!
Egal ob Beefer, O.F.B., Lone Star, Hotbox, Bull Burner, Rustler, Weber oder

Beefbox, die SauerlÃ¤nder BBCrew kennt sie alle und weiÃŸ mit den Grills umzugehen. Mit einer ausfÃ¼hrlichen GerÃ¤tekunde und Kaufberatung unterstÃ¼tzen die Grillmeister den Oberhitze-Neuling. Jedes GerÃ¤t hat seine Vorteile und je nach BedÃ¼rfnis, HaushaltsgrÃ¶ÃŸe und Geschmack kann so der optimale Grill ausgewÃ¤hlt werden.
Aber auch fÃ¼r alte Oberhitze-Hasen bietet dieses Buch neben den tollen, erprobten Rezepten viele Tipps und Tricks.

Autoreninfo:
Seit Anfang 2014 verÃ¶ffentlichen Tim "das Herz" und Sebastian "der Kopf" der SauerlÃ¤nder BBCrew auf YouTube wÃ¶chentlich Rezepte rund um das Thema Grillen. Weil ihnen das noch nicht reicht und beide unglaublich kreativ sind und nicht wissen wohin mit ihren Ideen, entsteht nach YoutubeChannel, Facebook-Seite und Blog jetzt auch noch ihr drittes Buch.

Zielgruppe:
BBQ-Fans, Steak-Fans, Outdoor, Grillfans, die umfassende Infos zum Thema Oberhitze suchen

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

128 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-7373-0
4,99 EURO