

## Presseinformation

---

Jamie Purviance

### Grillbibel Vol. 2

Umfang: 360 Seiten, mit ca. 1000 Fotos

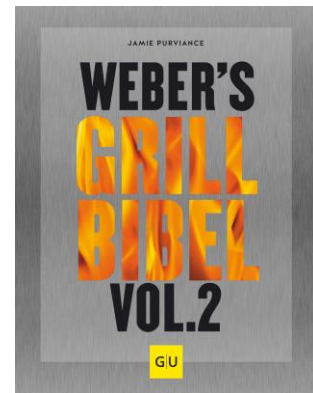
Format: 21 x 26,5 cm, Hardcover

Preis: 29,99 € (D)/30,90 € (A)/39,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-6975-4

Erscheinungsdatum: April 2019

 Auch als eBook erhältlich.



### Eins, zwei – grillen! Das komplette Grill-Know-how für Einsteiger und Wiederholungs-täter

Jamie Purviance hat es wieder getan: Mit **Weber's Grillbibel Vol. 2** bringt der Star unter den BBQ-Profis die Essenz seines Wissens und seiner Erfahrung zwischen zwei Buchdeckel. Der gewichtige Band dürfte bald zum heiligen Buch aller Jünger des Kochens am offenen Feuer werden. Die Könner finden darin nämlich eine unschlagbare Menge an Rezepten – die perfekte Ergänzung zum ersten Band der Grillbibel. Und die Anfänger finden die frohe Botschaft: „Niemand wird als Könner am Grill geboren.“ Jamie Purviance gibt selbst zu, wie er angefangen hat: „Ich dachte, ich zünde eben den Grill an, schmeiße dann Fleisch auf den Rost, und der Rest wird sich schon von selbst ergeben.“

Etlliche verkohlte Steaks und unessbare Burger später fing er an zu lernen – und sorgt jetzt dafür, dass niemand seine Fehler wiederholen muss. Im ausführlichen Know-how-Teil des Buches bricht er die hohe Kunst des BBQ auf vier einfache Themen herunter: Temperatur, Timing, Techniken und Tools. Übersichtlich erklärt er, worauf es ankommt. Wie reguliere ich die Hitze beim Holzkohlegrill – und wie beim Gasgrill? Wie lange braucht welches Grillgut? Welche Do's und Dont's gibt es beim Grillen auf dem Rost, direkt auf der Glut und beim Räuchern? Und welche Geräte sind absolut unverzichtbar?

Dann wird's gleich praktisch. Anhand von zehn echten Klassikerrezepten vom Burger über Schweinekoteletts bis hin zum Lachs vom Zedernholzbrett erklärt Jamie Purviance die Basistechniken, die sich problemlos auch auf andere Gerichte übertragen lassen. Ideen für Geschmacksvarianten liefert er gleich mit. Aber nicht nur dieses Klassiker-Einmaleins, sondern alle Rezepte zeigen Schritt für Schritt in übersichtlichen Fotos, was zu tun ist. So wird der Weg zum Genuss leicht nachvollziehbar. Und Genuss versprechen die Rezepte wirklich: von Vorspeisen wie Hummus von gerösteten Karotten mit Pita-Chips über Fleisch-Highlights wie Texas-Style-Brisket, Katalanische Lammkoteletts oder Spicy Schweinefilet mit Ingwer bis hin zu Seafood wie Muscheln vom Grill. Natürlich fehlen auch Beilagen wie marinierte japanische Auberginen mit Tahin oder Champignons mit Umami-Glasur nicht, und den Abschluss bilden Desserts wie gegrillte Ananas mit Brombeersauce. Grundrezepte für Würzmischungen, Marinaden, Saucen und Dressings komplettieren das Nachschlagewerk für alle Lebenslagen an Glut und Rost.



**Jamie Purviance** ist der gefragteste unter den Grillexperten. Dank seiner Grillkurse, Zeitungs- und Zeitschriftenartikel und nicht zuletzt seiner Kochbücher hat er Millionen von Grillbegeisterten gezeigt, wie köstlich Grillen sein kann. Seine Bücher, die ausnahmslos beim führenden Grillhersteller Weber erscheinen, sind Topseller. Insgesamt haben sich die Titel von Jamie Purviance bereits 3,5 Mio. Mal verkauft – davon 1,8 Mio. Mal sein Bestseller Weber's Grillbibel.