

Kurztext

Jamie Purviance

Weber's Smoken

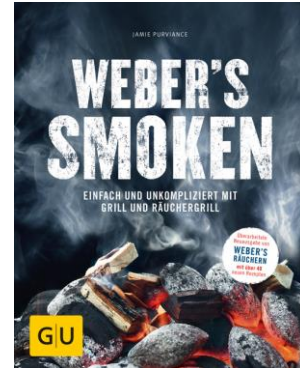
Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill

240 Seiten, mit ca. 160 Farbfotos

Format: 21,0 x 26,5 cm, Pappband

24,99 € (D) / 25,70 € (A) / 35,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-5994-6



Vollständig überarbeitete Neuauflage des Titels Webers Räuchern. Erfahrene Griller wissen: Wo Rauch ist, ist auch Geschmack. Doch die unterschiedlichsten Aromen der Holzsorten gezielt einzusetzen und Einzigartiges auf dem Grill zuzubereiten, braucht etwas Erfahrung. Deshalb führt Jamie Purviance Einsteiger Schritt für Schritt zum Erfolg. Und schon bald genießen Sie nicht nur fein geräuchertes Fischfilet, sondern auch große Stücke wie Schinken oder Rinderfilet aus dem Rauch. Und auch für passionierte Griller gibt es mit neuen Rezepten vieles zu entdecken. Das überarbeitete Standardwerk Webers Smoke zeigt die große Bandbreite der Zubereitung mit aromatischem Rauch von selbstgemachten Würstchen, feinsten Fleischstücken, Gemüse, Käse bis zu Desserts. Für alle, die schon immer mehr wollten als Grillen!