

Kurztext

Jamie Purviance

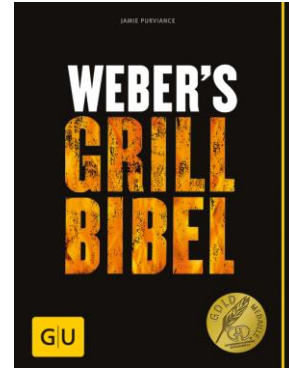
Weber's Grillbibel

320 Seiten, mit ca. 1260 Farbfotos

Format: 21,0 x 28,0 cm, Pappband

24,95 € (D) / 25,70 € (A) / 32,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-1863-9



Das Buch zum perfekten Grillen! Der US-amerikanischen Grill-Guru Jamie Purviance verwöhnt uns mit 160 neuen Rezepten zum Grillen mit Gas und Holzkohle, deren einzelne Grundzubereitungen in mehr als 1000 Stepbildern Schritt für Schritt dargestellt werden: Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Fisch, Gemüse und Früchte - vom Grill. Grundtechniken rund ums Grillen, z.B. Zerteilen von Fleisch, Vorbereiten von Fisch, Gargradbestimmung, Saucen- und Pastenzubereitung, werden in Text und vielen Bildern genau beschrieben und lassen Grillen zu einem kulinarischen Hochgenuss werden. Sonderseiten mit Know-how zum sicheren Gelingen. Tabellen zum Nachschlagen, welches Stück wie lange auf den Grill muss und Rezepte für Saucen und Gewürzmischungen und zu welchem Fleisch sie passen, sind im Schlussteil des Buches zusammengefasst und sorgen dafür, dass dem Grillmeister nichts anbrennt.