



## Presseinformation

---

Jamie Purviance

### Weber's Wintergrillen

Die besten Grillrezepte

Reihe: Weber's Grillen

168 Seiten mit ca. 150 Farbfotos

Format: 18,5 x 24,2 cm. Hardcover.

Preis: 19,99 € (D) / 20,60 € (A) / 28,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-4232-0

Erscheinungstermin: 24. September 2014

 Auch als  
eBook  
erhältlich.



### Grillen nur im Sommer? Das ist Schnee von gestern

Es gibt sie, und sie werden immer mehr: die Rund-ums-Jahr-Grillfans, deren Begeisterung für Leckeres vom Rost nicht mit den letzten Sommertagen verglüht. Allen, die ihren Grill nicht in den Winterschlaf schicken, widmet BBQ-Experte Jamie Purviance sein GU Buch **Weber's Wintergrillen**. Es enthält nicht nur 100 neue, winteraugliche Rezepte, sondern vor allem reichlich Know-how und Erfahrungen rund um den heißen Spaß an kalter Luft.

Zu Beginn des Buches erklärt Autor Jamie Purviance kurz die wichtigsten Basics zum Garen mit direkter und indirekter Hitze auf Holzkohlen- und Gasgrills. Aber selbst wer die Grilltechnik beherrscht, muss im Winter ein paar zusätzliche Dinge beachten, um perfekt auf den Punkt gegarte Grillgenüsse zu servieren. Welchen Einfluss haben frostige Außentemperaturen auf die Garzeiten? Wie hält man sich beim Werkeln in der Open-Air-Küche am besten warm, ohne dass Schals & Co. zum Brandrisiko werden? Und wie gelingt es, die fertigen Genüsse auch wirklich heiß zu servieren?

Wenn all diese Fragen dann geklärt sind, kann es endlich losgehen – also ran an den Rost: Über 100 Rezepte heizen bei klirrender Kälte ein, und weil hier endlich mal die Produkte der Wintersaison in die Star-Rolle schlüpfen dürfen, ist für Aha- und Oho-Effekte gesorgt. Marinierte Koteletts vom Reh mit Orangenbutter, rauchiger Weißkohlsalat mit Bratwurst oder gegrillte Schwarzwurzeln landen im Sommer eben nicht auf dem Rost. Türkischer Lamm-Pie punktet mit warmen Gewürzen, und im Grill gegarte Eintöpfe wie der Kürbistopf mit gegrillten Paprikaschoten und Zwiebeln befriedigen die winterliche Lust auf Deftiges. Vegetarische Gerichte sind im Buch ebenso enthalten wie süße Desserts. Aber der Höhepunkt der Wintergrillsaison ist gekommen, wenn richtig große Braten über der Glut für die weihnachtliche Festtafel fein gemacht werden: die Kalbsbrust mit Maronenfüllung, die Weihnachtsgans oder der geräucherte Truthahn mit knusprig gegrilltem Pflaumen-Wurstbrät. Und weil die natürlich ein bisschen länger brauchen, freuen sich die Hüter von Rost und Grillzange, wenn sie die klammen Finger an Glühwein oder Masala Chai wärmen können. Selbst gemacht, natürlich – auf dem Grill!

**Jamie Purviance** ist in den USA die unbestrittene No. 1 unter den Grill-Experten. Dank seiner Grillkurse, Zeitungs- und Zeitschriftenartikel und nicht zuletzt seiner Kochbücher hat er dort Millionen von Grillbegeisterten das perfekte Grillen mit immer neuen Rezeptideen schmackhaft gemacht. Seine Bücher, die ausnahmslos bei der No. 1 der Grillhersteller, Weber, erscheinen, sind Bestseller auf dem US-amerikanischen Markt.