



Tom Heinzle gilt als Pionier neuartiger Grill-Kulinarik. Als Querdenker interpretiert er das Grillen neu und kreiert dabei mit seinem eigenen Stil ganz außergewöhnliche Geschmacks-erlebnisse. Seine kreativsten Rezepte hat er nun in seinem neuen Buch „Toms Grillwerkstatt“ zusammengetragen.

Die insgesamt neun Kapitel zeigen, dass Grillen sehr viel mehr sein kann als einfach ein Stück Fleisch auf den Rost zu legen. Der Band macht kreatives Grillen auf hohem Niveau zugänglich für jedermann und greift dabei auch Trends wie Wintergrillen, Smoken und das Langzeitgaren im selbst gebuddelten Erdloch auf.

Die Rezepte im Buch beweisen, dass dem Autor das Spiel mit unterschiedlichsten Aromen wie kaum einem anderen liegt: Gerichte wie Lachssteaks mit Orangenfenchel, Superzarte Putenbrust mit Rosa Pfefferbeeren oder Rehrücken mit Süßkartoffeln und Holunder-Vanille-Konfitüre sind nur einige Beispiele für seine Experimentierfreudigkeit. Auch Vegetarier finden hier jede Menge Inspirationen, zum Beispiel in Form von Kräuterseitlingen mit Knoblauch, Zimt, Sternanis und Vanille oder gefüllten Grilltomaten mit Schwarzkirschwurmbalsam. Selbst Desserts lassen sich auf dem Grill zubereiten, etwa gegrillte Wassermelone mit Rosmarin-zucker oder Mini-Pfannkuchen mit Pflaumen. Tipps für passende Beilagen, Gewürzmischungen und Saucen sowie verschiedene Menüvorschläge komplettieren die Rezeptvielfalt.

Darüber hinaus erklärt das Buch alles, was man sonst noch für den perfekten Grillgenuss wissen muss – von Fleischkunde und Lebensmittelqualität über technische Aspekte wie die unterschiedlichen Grillgeräte, direkte und indirekte Hitze und Kerntemperaturen bis hin zu Sicherheitsvorkehrungen und der richtigen Reinigung des Grills.

Mit diesem Buch wird jede Grillparty garantiert zum Erfolg!

Der Vorarlberger Grill-Profi **Tom Heinzle** machte sein Hobby zum Beruf und gibt im ganzen deutschsprachigen Raum Kurse zum Thema Grillen. Außerdem ist er als Show-Griller auf Food-Festivals gebucht und auf zahlreichen Gourmet-Messen unterwegs, wo er seine Gäste bei hochklassigen Cheftables verwöhnt. Von ihm sind bereits mehrere Grillbücher erschienen.

ISBN

240 Seiten, 200 x 250 mm

ca. 250 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**