

[Ludwig Maurer](#), [Heiko Antoniewicz](#)

Fine Dining Grill & BBQ

Glut, Rauch, Asche. Ein besonderes und edles Kochbuch - 60 herausragende Gerichte: Barbecue-Kultur mit High-End-Kochtechniken. Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille.

Archaisches Grillen trifft Avantgardetechniken

Diese Kombination aus gehobener Küche und archaischem Garen mit Feuer, Glut, Asche und Rauch weckt Urinstinkte und ist unwiderstehlich gut. **Heiko Antoniewicz** und **Ludwig Maurer** zeigen in innovativen Gerichten vom Grill wie elegant **Outdoor-Küche** sein kann. In diesem Kochbuch treffen informative Texte auf überraschende Rezepte und die stimmungsvollen Bilder machen Lust auf die kommende Fine-Dining Grillsaison!

Eine nie dagewesene Barbecue Kultur

Beef-Brisket mit Mais in Texturen, Rebhuhn auf Topinambur mit gegrillter Sonnenblume, Ahorneis mit schwarzen und geräucherten Walnüssen ... diese und viele weiter überraschende Gerichte basieren auf der Zubereitung mit Feuer, Glut, Asche und Rauch. Ludwig Maurer und Heiko Antoniewicz beweisen, dass elementares Kochen mit hohem Anspruch möglich ist. Sie begründen in diesem Kochbuch das neue Fine-Dining-Barbecue. Entstanden sind **über 50 elegante Gerichte**, die überraschen und überzeugen.



Das innovative Kochbuch von Fleischpapst Ludwig Maurer und Avantgardekoch Heiko Antoniewicz

- 50 herausragende Gerichte, die das ganze Genussspektrum abdecken und überraschend Neues bieten
- Mit wertvollen Zusatzinformationen von Wissenschaftlern und Fachleuten aus der Welt des Grillens
- Hochwertige Ausstattung und stimmungsvolle Bilder machen das Blättern und Nachkochen zum puren Genuss

Fine Dining meets Feuer, Glut, Asche und Rauch - das innovative Kochbuch von Fleischpapst Ludwig Maurer und Avantgardekoch Heiko Antoniewicz überzeugt mit 50 überraschenden Rezepten!

[Ludwig Maurer](#), [Heiko Antoniewicz](#)

Fine Dining Grill & BBQ

Glut, Rauch, Asche. Ein besonderes und edles Kochbuch - 60 herausragende Gerichte: Barbecue-Kultur mit High-End-Kochtechniken. Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille.

ISBN 978-3-98541-059-0
240 Seiten, 247 x 298 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)