



Will Fleischman

Smoke it

Geräte, Techniken, Rezepte

Das Räuchern von Fleisch ist eine Kunst für sich, die einer guten Mischung aus Geduld und Können bedarf. Nur wer das richtige Know-how über den Vorgang des Räucherns besitzt, kommt in den einzigartigen Genuss der intensiven Geschmacksnoten, die sich durch das langsame Garen von Fleisch freisetzen. Von den Grundlagen über praktisches Zubehör bis zu verschiedenen Räucherarten und köstlichen Rezepten – dieses Buch führt Sie ein in die Welt des Garens mit Rauch!

Egal ob Sie einen Schweinebauch, Gemüse, Lammhaxen oder Hähnchenschenkel auf den Rost legen - experimentieren Sie mit den verschiedenen Kombinationen der Holzarten, Fleischsorten, Hitzestufen, Marinaden und Saucen und erzielen Sie maximales Aroma! Die Kombination aus fundiertem Hintergrundwissen und anschaulich bebilderten Rezepten verwandelt Sie in einen wahren Smoker-Profi. Das Standardwerk für Grillmeister und diejenigen, die es noch werden wollen!



Will Fleischman

Smoke it

Geräte, Techniken, Rezepte

ISBN 978-3-8310-3299-0

192 Seiten, 204 x 242 mm

Über 250 Farbfotografien und Illustrationen

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)