



Das Garen im Rauch, das so genannte Smoken, erfreut sich großer Beliebtheit und seine Fangemeinde wächst und wächst. Gerichte wie „Pulled Pork“ sind zum Kult geworden und längst haben nicht mehr nur einige Experten einem Smoker im Garten stehen, sondern auch viele Grillfreunde, die ihr Hobby ausbauen möchten, haben das Smoken für sich entdeckt.

Das vorliegende Buch eines ausgewiesenen Experten, Will Fleischman, bietet zu einem überzeugenden Preis-Leistungsverhältnis alles, was man für einen perfekten Einstieg wissen muss. Ein ausführlicher Theorieteil informiert über die unterschiedlichen Geräte und deren Vor- und Nachteile, erklärt den Einfluss der Holzarten und wie Anfeuern und Regulieren der Temperatur funktionieren. Kaum ein Buch geht zudem so ausführlich auf die einzelnen Lebensmittel ein und zeigt auf, welche Besonderheiten bei welcher Fleischsorte zu beachten sind. Die Rezepte zeigen mit einem ausgeklügelten Symbolsystem auf einen Blick die verwendete Fleischart, die Holzsorte, die Vorbereitungs-, Gar- und Ruhezeit sowie die Gartemperatur. Daher finden auch erfahrene Smoker hier noch neue und interessante Informationen – neben, das versteht sich von selbst, spannenden, neuen Rezeptanregungen von Fleisch bis Gemüse.

Will Fleischman ist preisgekrönter Grillmeister aus Texas und Markenbotschafter für Black Iron BBQ Pits. Und er hat natürlich den perfekten Namen!

ISBN

192 Seiten, 204 x 242 mm

Über 250 Farbfotografien und Illustrationen

€ 0,00 (D) / € 20,60 (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

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