



Gegrilltes schmeckt in Gesellschaft einfach am besten. Deshalb brauchen Gastgeber dieses pfiffige Grillbuch – das Rundumpaket für den perfekten Grillabend mit tollen Menüs für Ihre Gäste. Hier finden Sie alles, was Sie für eine Grillparty brauchen: über 170 abwechslungsreiche Grillrezepte, 38 liebevoll zusammengestellte 3-Gänge-Menüs, Getränkeempfehlungen und praktische Checklisten für Einkauf und Vorbereitung. Und natürlich auch Tipps zu Techniken und Zubehör sowie Infos zu Garzeiten.

In den fünf großen Rezeptkapiteln des Grillbuchs wird Raffiniertes vom Rost zubereitet – von „Getränke, Snacks und Vorspeisen“ über „Rubs, Marinaden & Glasuren“, „Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte & Vegetarisches“ bis zu „Beilagen, Salate, Saucen, Dips & Würzbutter“ sowie „Desserts“. Stimmige Menüvorschläge sorgen für eine bunte Vielfalt und überzeugen zu allen Anlässen. Gäste genießen das „Mediterrane Veggie-Menü“ oder „Fast Food deluxe“ und feiern beim „Bayerischen Grillabend“.

Familie und Freunde werden mit internationalen Grillrezepten verwöhnt, dem Beer can Chicken aus den USA oder den Yakitori-Spießen aus Japan. Außerdem können sie die köstlichen Muscheln aus dem Rauch, den Lachs von der Planke und den Schweinebauch mit Kruste probieren. Dazu noch einen Mojito oder Apfel-Spritz zum Anstoßen. Und als süßes Finale landen gegrillte Pfirsiche oder ein Whisky-Schokoladen-Kuchen auf dem Teller. Diese kreativen Rezepte aus dem Grillbuch sind die Krönung des idealen Grillgenusses!

Jens Linder ist Koch und Journalist. In Schweden hat er bereits mehrere preisgekrönte Kochbücher veröffentlicht.

ISBN
256 Seiten, 203 x 285 mm
Über 100 Fotos
€ 0,00 (D) / € 27,80 (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.