



**DK Verlag (Hrsg.)**

## **Kochen mit dem Big Green Egg**

**Grillen, Schmoren, Räuchern, Braten und Backen. Über 70 Rezepte**

**Ein Gerät, zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten und Rezepte, ein Buch!**

Egal ob Grillen, Schmoren, Backen oder Kochen: Mit dem Highend-Grillgerät Big Green Egg hat man all diese Zubereitungstechniken in nur einem Gerät. Die mehr als 70 Rezepte in diesem Buch verraten, wie man das Gerät verwendet und wie jede\*r damit köstliche Gerichte von herzhaft bis süß zubereiten kann.

Ob selbst geräucherte Makrele, Paella, grünes Tandoori Chicken, geröstete Aubergine mit Miso und schwarzem Sesam oder selbst gebackenes Naan Brot: Mit der ausgewogenen Rezeptauswahl, die von einfach und alltäglich bis besonders und festlich einfach alles abdeckt, werden Outdoorcooking-Fans und solche, die es werden wollen, garantiert fündig.



Worauf beim Anheizen, Brennmaterial und verschiedenen Kochtechniken zu achten ist, verraten hilfreiche Informationen, anschauliche Illustrationen und zahlreiche Tipps. Dieses Buch ist ein unverzichtbarer Begleiter für alle, die mit dem Big Green Egg in der kommenden Outdoor- und Grillsaison so richtig durchstarten wollen.

**Zum Autor:** James Whetlor ist ein britischer Koch und preisgekrönter Unternehmer, der sich für ethisch korrekten Fleischkonsum einsetzt. Für sein Unternehmen Cabrito Goat Meat erhielt er zahlreiche Nachhaltigkeitspreise, Bekanntheit und Anerkennung in der Gastronomie sowie in Radio und TV.

**DK Verlag (Hrsg.)**

## **Kochen mit dem Big Green Egg**

**Grillen, Schmoren, Räuchern, Braten und Backen. Über 70 Rezepte**

ISBN 978-3-8310-4536-5  
208 Seiten, 195 x 255 mm  
€ 29,95 (D) / € 30,80 (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](mailto:presse@dk-germany.de)

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