



**DK Verlag (Hrsg.), Nils Jorra**

## **Fire & Dine**

# **Draußen kochen. 130 Rezepte zum Grillen, Kochen, Schmoren und Backen. Das erfrischend andere Koch- und Grillbuch für die Outdoorküche**

Mehr Genuss für Draußen: Mit über 130 innovativen Rezepten beweist der erfahrene Profi-Koch und Grillexperte Nils Jorra, was kulinarisch alles mit der Glut, auf dem Rost, oder auf heißem Stein möglich ist.

Von lauwarmem Pastinaken-Salat mit geräuchertem Ricotta bis zum Rehrücken mit Pfefferkirschen – Nils Jorra versammelt eine Fülle an kreativen Gerichten vom offenen Feuer, die Outdoorküche neu denken. Dabei bricht das Buch klassische Grillklischees auf, indem es sich auf zeitgemäße und weniger fleischlastige Gerichte konzentriert und den Fokus auch auf Fisch, Gemüse und Kräuter legt. Ob Außergewöhnliches zum Grillabend, vegetarische Grillideen oder komplette Menüs vom offenen Feuer: Nils Jorra verbindet seine Expertise am Grill und seine langjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie zu besonderen Genussmomenten. Neben kreativen Rezepten liefert "Fire & Dine" mit wertvollen Tipps zu Ausrichtung, Techniken und zur Gestaltung der eigenen Outdoorküche die perfekte Inspiration für anspruchsvolle Genießer.



### **Über den Autor**

Nils Jorra ist Koch mit langjähriger Erfahrung in der Sternegastronomie (3-Sterne-Restaurant Vendôme, Restaurant Falco und Restaurant L'Orchidée), anerkannter Grillexperte und 3-facher Familienvater. Er ist Kochbuchautor und Rezeptentwickler tätig und teilt als Culinary Director von Big Green Egg, AEG Stage Chef und Seminarleiter für Grill- und Kochevents sein umfangreiches Wissen.

**DK Verlag (Hrsg.), Nils Jorra**

## **Fire & Dine**

**Draußen kochen. 130 Rezepte zum Grillen, Kochen, Schmoren und Backen. Das erfrischend andere Koch- und Grillbuch für die Outdoorküche**

ISBN 978-3-8310-5188-5  
304 Seiten, 203 x 278 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 35,00 (D) / € 36,00 (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.**