

Der Gasgrill

Ob es vom Gas- oder vom Holzkohlegrill besser schmeckt, ist eigentlich Glaubenssache. Fakt ist allerdings, dass der Gasgrill deutlich schneller auf Arbeitstemperatur kommt und er sich - sicherlich nicht nur deshalb - bei unzähligen Grillern extrem beliebt ist. Dies ist das erste Buch zum weit verbreiteten Tausendsassa, in dem man Highlights, Techniken und Fallstricke nachlesen und erlernen kann, die den Pitmaster am Gasgerät auf die Erfolgsspur bringen. Die Themen Gassicherheit und Technik der unterschiedlichen Geräte sowie Zubehör, Ausstattung und Reinigung werden ebenso behandelt wie die zahlreichen Rezepte mit Fleisch - Rind, Schwein, Geflügel, Lamm und Wild - Fisch & Meeresfrüchten bis hin zu vegetarischen Gerichten, Pizza, Flammkuchen , Beilagen und Desserts. Dann gibt's nur noch eins: Gasgeben!



Mit Checklisten für

- Kauf eines Gasgrills
- Inbetriebnahme
- Laufender Betrieb
- Kauf neuer Armaturen
- Austausch/Prüffristen der Armaturen
- längere Grillpausen

Bibliografie:

Rudolf Jaeger (Hrsg.): Der Gasgrill.

240 Seiten, gebunden, 223 x 260 mm, ISBN 978-3-95843-690-9, €(D): 24,99