

Das kleine Dutch Oven

Carsten Bothe

Ob in der Prarie über prasselndem Lagerfeuer, auf der heimischen Terrasse im Kugelgrill oder als Beilagen-Spender beim großen Familien-BBQ - der Dutch Oven ist ein Multitalent Must-have für jeden Glutjnger. Mit dem seinem Prinzip vom Ober- und Unterhitze kann man fast alles zubereiten: gefllte Datteln im Speckmantel, Pulled Pork, Suppen, köstliche Beilagen, frisches Brot und vieles mehr. Lagerfeuerkoch und Outdoor-Profi Carsten Bothe erklert den Alleskönner von Anfang an: Was ist ein Dutch Oven? Woher kommt er? Welche Größe soll man kaufen? Und was genau macht man damit? Wie wird er gepflegt? Welches Zubehör wird benötigt? Diese und viele andere Fragen beantwortet der Dutch-Oven-Pionier in diesem kompakten Einsteiger-Buch mit viel Grundlagenwissen, Tipps, Tricks und tollen Rezepten.



Das ultimative
Einsteigerbuch
für den traditionellen
Alleskönner!

Bibliografie:

Carsten Bothe, Das kleine Dutch Oven Buch
80 Seiten, Broschur, 183 x 225 mm, ISBN 978-3-95843-867-5, (D):9,99