

Männer am Grill

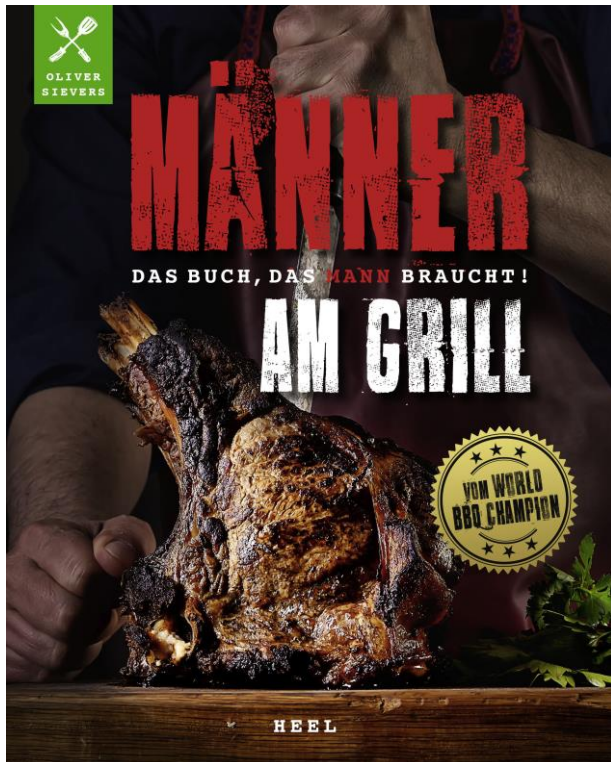
Das Buch, dass MANN braucht!
(Oliver Sievers)

Männer am Grill: meist hemdsärmelig, schnörkelos und dabei auch etwas archaisch.

Die Leidenschaft zu gegrilltem Fleisch steht dabei klar im Vordergrund und vitaminkontaminierte Beilagen sind eher schmückendes Beiwerk.

Grillweltmeister Oliver Sievers vom Grillteam BBQ Wiesel kennt die Vorlieben seiner männlichen BBQ-Brüder und trifft mit seinen Rezepten voll ins Schwarze: Ob Tomahawk Caveman Style, Dry aged Schweinskotelett oder Pin Wheels – seine Gerichte sind optisch alle grandios, geschmacklich auf höchstem Niveau – und heimlich lecker.

Er verrät seine beliebtesten Rezepte, seine besten Tipps und liefert jede Menge Ideen für das perfekt gegrillte Fleisch. Hochwertige Zutaten sorgen hierbei für ein Ergebnis mit „Wow-Effekt“, Nachhaltigkeit und Qualität spielen eine wichtige Rolle.



Grillen pur - Fleisch und
offenes Feuer, mehr
braucht es manchmal
wirklich nicht.

Bibliografie:

Oliver Sievers, Männer am Grill

128 Seiten, Set: Buch mit hochwertigem Tramontina-Steakmesser, Hardcover in Pappschachtel,
300 x 300 x 25 mm, ISBN 978-3-95843-877-4, €(D):24,95