

Die ganze Welt des Spiessgrillens

Carsten Bothe

Speisen an einem Spieß auf offenem Feuer zubereiten – das ist die älteste und ursprünglichste Form des Grillens und auf vielen Kontinenten vertreten. Outdoorkoch Carsten Bothe stellt in diesem besonderen BBQ-Buch – in Kooperation mit der Traditionsfirma Tramontina - 40 authentische und facettenreiche Gerichte für das Feuer im heimischen Garten, den Holzkohle-Grill und den Gasgrill vor.

Nach dem Technik-Teil über die erforderlichen Spieße, Messer und das nötige Zubehör erklärt der Lagerfeuer-Experte das Wichtigste über die Wahl des Holzes, der Holzkohle und wie man die Hitze des Feuers kontrolliert.

Es erwarten Sie köstliche internationale Spezialitäten wie türkische Köfte-Spieße mit Joghurtsauce, marokkanische Fischspieße, Kalbsbrust Asado-Style und vieles mehr.



- Alles Wichtige über Material und Zubehör
- Einschätzung der richtigen Gartemperatur
- Step-by-Step-Anleitungen für perfekte Fleischzuschnitte

Bibliografie:

Carsten Bothe, Die ganze Welt des Spiessgrillens

144 Seiten, gebunden, 210 x 2600 mm, ISBN 978-3-95843-986-3, €(D):19,99