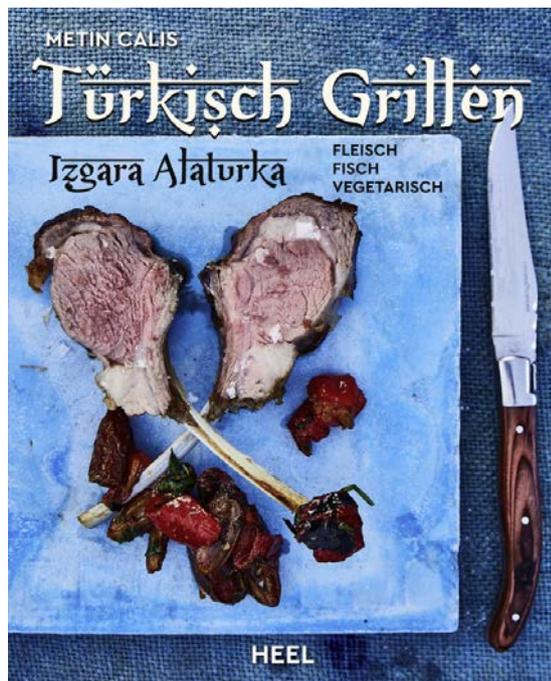


Türkisch Grillen - Izgara Alaturka

Metin Calis ist seit 25 Jahren Koch mit Leib und Seele und Deutschlands einziger türkischstämmiger Grill- und BBQ-Profi. Er bringt die ganze Aromenvielfalt der türkischen Küche auf den Grill. Seine Gerichte sind geprägt von den Gewürzen und Zutaten des Orients, seine kulinarische Handschrift vereint orientalisch-türkische Kochtradition und westliche Barbecue-Kultur. Köstliche Rezepte mit Fleisch, Fisch und Gemüse für Vorspeisen, Salate und Brote, Hauptgerichte, Dips, Saucen und Desserts. Metin Calis - Der Heidelberger mit türkischen Wurzeln ist gelernter Koch- und Küchenmeister. Seine Sporen hat er sich bei Sterneköchen wie Stefan Marquard, Holger Stromberg und Kolja Kleeberg verdient, dann jedoch die Hitzequelle gewechselt: Seit einigen Jahren ist er erfolgreich als Eventgriller unterwegs und verzaubert seine Gäste mit eigenen Kreationen und orientalischen Gewürzmischungen. *Türkisch Grillen* ist ein ganz besonderes Grillbuch von einem besonders charismatischen und leidenschaftlichen Koch. Es vereint Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte aus 1.000 und einer Nacht mit BBQ und viel Liebe zur Türkei und der türkischen Koch-Kultur.



- westliche Sterneküche & türkische Kochkultur & BBQ
- köstliche Rezepte mit Fleisch, Fisch und Gemüse
- Vorspeisen, Salate, Brote, Dips, Saucen, Hauptgerichte, Desserts

Bibliografie:

Metin Calis: Türkisch Grillen. Fleisch, Fisch, Vegetarisch. 160 Seiten, gebunden, 210 x 260 mm, zahlreiche Fotos, ISBN: 978-3-96664-021-3, € (D): 24, 00