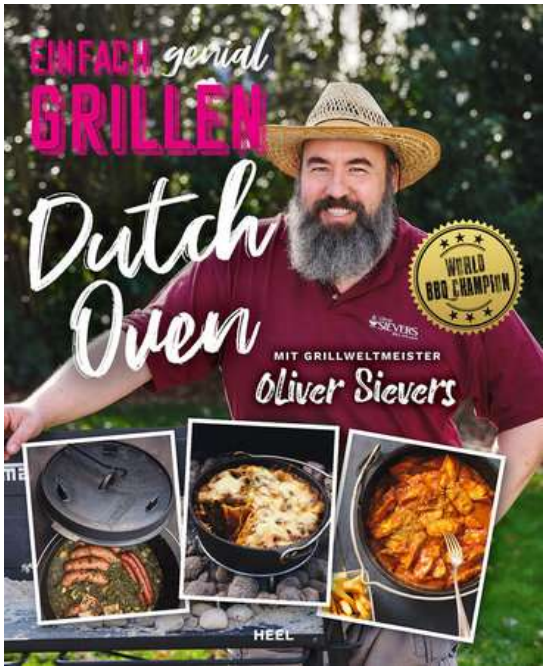
Einfach genial Grillen
Dutch Oven

Der Dutch Oven ist einfach genial, denn er ist an Vielseitigkeit kaum zu überbieten und im Handling denkbar einfach. Der Black Pot kann braten, (über)backen, kochen, schmoren, er kann Kuchen, Eintopf, Schichtfleisch oder Schmorbraten - ein Allrounder und Tausendsassa so vielseitig wie eine mobile Kompaktküche. BBQ-Weltmeister Oliver Sievers liefert auch in seinem dritten Buch in unserer Reihe „Einfach genial Grillen“ fantastische Rezepte, klare Ansagen für das Handling Deines Dutch Ovens und einen Berg an Hintergrundinfos. Die Rezepte reichen von Vorspeise bis Dessert und lassen sich allesamt in nur einem gusseisernen Topf zubereiten. Mit diesem Buch wirst Du Deinen Dutch Oven beherrschen und jede Menge Rezepte ausprobieren wollen.

Oliver Sievers holte mit seinen BBQ-Wieseln in den USA den BBQ-Weltmeistertitel. Sein unerschöpfliches Wissen gibt er als Fleischbotschafter bei Seminaren (u.a. für Don Carne) und in seinen beliebten Video-Clips weiter. Er lebt in Bochum, ist aber fast immer und fast überall unterwegs – im Dienst des perfekt gegrillten Fleisches und auf der Suche nach Inspirationen für neue Rezepte. Danke, Oli und weiter so!



- **Einbrennen und Pflege Deines Dutch Ovens**
- **Basics zur Feuerstelle, Hitzeregulierung und Garzeiten**
- **Jede Menge einfache und geniale Rezeptideen**

Bibliografie:
Oliver Sievers: Einfach genial Grillen – Dutch Oven
128 Seiten, 185 x 225 mm, Paperback, zahlreiche Farbfotos, ISBN 978-3-96664-182-1, € (D): 9,99

Heel Verlag GmbH, Presseabteilung, Sonja Hüffel – Gut Pottscheid, D-53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-41 - Fax: 02223-923013 - E-Mail: s.hueffel@heel-verlag.de – www.heel-verlag.de