

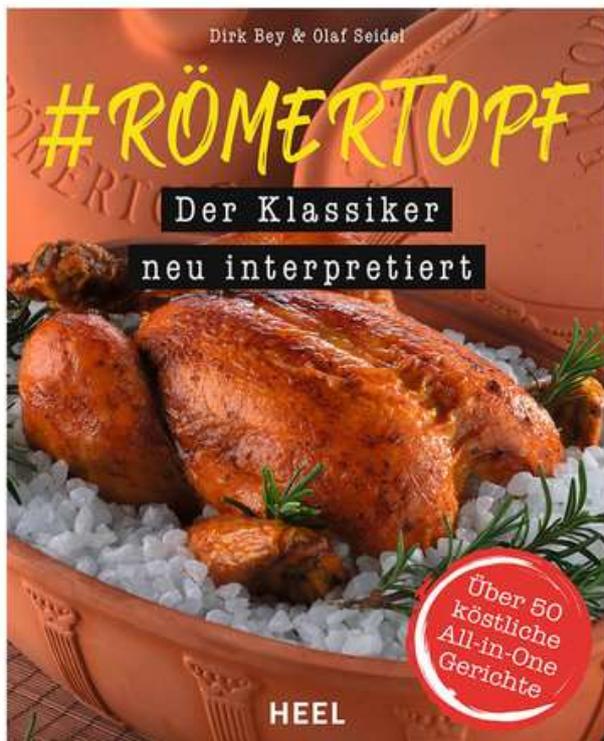
#Römertopf

Der Klassiker neu interpretiert

Ein Römertopf verströmt rustikale Ursprünglichkeit: die Hitze des geöffneten Ofens, der glühend heiße Topf, herrlicher Geruch beim Anheben des Deckels, wenn man das Fleisch wieder und wieder mit seinem eigenen Saft begießt und dann das Zischen, wenn der Sud an den heißen Innenwänden des Bräters verdampft. Im Kontext der All-in-one-Küche und der One-Pot-Gerichte, feiert der Römertopf mit seiner genialen Einfachheit und Vielseitigkeit sein angemessenes Comeback.

50 moderne Rezepte für ein traditionelles Kochgerät

Die beiden Autoren sind mehrfache Deutsche Grill- und BBQ-Meister und damit das erfolgreichste Grillteam Deutschlands. Sie haben mit all ihrem Wissen und ihrer Erfahrung mehr als 50 moderne und gelingsichere Rezepte für den Römertopf entwickelt. Ob saftiges Hähnchen mit knuspriger Kruste, klassischer Schweinebraten mit gegartem Gemüse oder zartes Gulasch mit Backkartoffeln, einfacher und schneller als mit dem Römertopf geht es kaum.



- **Innovative und frische Rezepte**
- **Wenig Aufwand, viel Geschmack**
- **Geballte Kompetenz des erfolgreichsten Grill-Teams Deutschlands**

Bibliografie:

Dirk Bey & Olaf Seidel: #Römertopf. Der Klassiker neu interpretiert

128 Seiten, 185 x 225 mm, zahlreiche Farbfotos, Paperback, ISBN 978-3-96664-187-6, € (D): 9,99