

Brand New Smoker

Teds Lieblingsrezepte

Ted Aschenbrandt

Smoken ist der Dauerbrenner der Grillszene aller schnelllebigen Trends zum Trotz erfreut sich der Smoker, Protagonist des authentischen American BBQ, konstant großer Beliebtheit. Dem trägt auch die große Palette unterschiedlichster Smoker-Typen Rechnung, die in diesem Buch genauer unter die Lupe genommen werden.

Smoker-Kenner Ted Aschenbrandt erklärt die unterschiedliche Technik, stellt Zubehör vor und zeigt mit seinen Rezepten die Vielfalt an Genüssen und Aromen, die auf dem Smoker zubereitet werden können.

Über den Autoren

Ted Aschenbrandt aus Sankt Augustin bei Bonn steht bereits seit vielen Jahren an Grill und Smoker und gibt eben so lange schon Kurse auf diesen Geräten. Mit seiner Firma Teds BBQ richtet er Caterings und Events aus und entwickelt Rezepte für namhafte Hersteller. Kurz gesagt, alles was die BBQ-Welt zu bieten hat, ist seine Leidenschaft und Profession.



- **Vorstellung neuer und traditioneller Geräte und Zubehör**
- **Erklärung der Techniken**
- **Rezepte**

Bibliografie:

Ted Aschenbrandt: Smoker – Geräte, Technik, Rezepte

208 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Hardcover, 227 x 287 mm, ISBN 978-3-96664-533-1 € (D): 35,00