



Leseprobe

Jürgen Kernegger, Karl-Heinz Drews

Kings of Fire

Rezeptkreationen für absoluten Grillgenuss - Ausgezeichnet mit der Silber-Medaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2023

Bestellen Sie mit einem Klick für 36,00 €



Seiten: 208

Erscheinungstermin: 01. Juni 2023

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Ausgezeichnet mit der Silber-Medaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2023

Next-Level-Grillgenuss mit den Kings of Fire

Grillen ist ursprünglich, wild und rau und bietet unendliche Geschmacksmöglichkeiten, die sich einzig inmitten von Feuer und Glut entfalten können. Grillen ist mehr als Steak, Bratwurst und Kartoffelsalat. Grillen ist Smoken, Schmoren und Braten, ist Flambieren, Köcheln und sogar Backen.

Das ist Grillen mit den Kings of Fire.

In diesem Buch zeigen die passionierten Grillmeister Jürgen Kernegger und Karl-Heinz Drews, was alles geht: von Tafelspitz mit Mangozwiebeln und BBQ-Sauce auf Schwarzbrot, über Rehnüsschen mit Kräuterseitling und Cranberry-Kompott bis hin zum Kaiserschmarren mit Rumrosinen und Marillenröster ist für jeden Gaumen was dabei. Dazu werden verschiedene Grillmodelle und ihre charakteristischen Zubereitungsarten vorgestellt, und es gibt Infos zu nachhaltigen Bezugsquellen und Einkaufstipps für qualitativ hochwertige Zutaten.

Abgerundet wird das Buch mit der stimmungsvollen Foodfotografie von Thomas Apolt.

JÜRGEN KERNEGGER & KARL-HEINZ DREWS

KINGS OF FIRE

