



GRILLBUCH

„Grillen für Bio-Feinschmecker“ - das Kochbuch von Herbaria mit vielen Tipps und Rezepten von Spitzenkoch Konrad Geiger.

Produkt Kurzbeschreibung

„Grillen für Bio-Feinschmecker“ - das Kochbuch von Herbaria mit vielen Tipps und Rezepten von Spitzenkoch Konrad Geiger.

Produkt lange Beschreibung

„Grillen für Bio-Feinschmecker“ - das Kochbuch von Herbaria mit vielen Tipps und Rezepten von Spitzenkoch Konrad Geiger.

Keine Frage, Grillen macht Spaß! Wenn's dann noch so richtig gut schmeckt – umso besser.

Und weil die Bio-Feinschmecker Gewürze von Herbaria für kulinarische Freiluft-Aktivitäten die perfekten Begleiter sind, hat sich das Bio-Unternehmen etwas Besonderes ausgedacht: ein ganzes Buch rund ums Outdoor-Brutzeln. Spitzenkoch Konrad Geiger hat dafür jede Menge kreative Grillrezepte ausprobiert – auch für Vegetarier. Und weil er ein echter Barbecue-Experte ist, verrät der

Schöpfer der Herbaria-Gewürzcreations darin außerdem auch noch all seine Tipps für ein perfektes Grillerlebnis.

75 Seiten prall gefüllt mit allem, was Grillanfänger und -profis wissen möchten: detaillierte Informationen zur Wahl des Grills, zur Kunst des Feuerentfachens, zum richtigen Grillzubehör, zu den Eigenschaften des unterschiedlichen Grillguts und natürlich zu allem Wissenswerten rund ums Würzen und Marinieren.

Garniert ist dieser Infoteil mit ganz persönlichen Tipps von Grillmeister Geiger. Im Rezeptteil dreht sich dann zunächst alles um die Beilagen, von Kräutersalat bis Fladenbrot, gefolgt von köstlichen Rezepten mit Fisch und Fleisch wie zum Beispiel das verrückte Capriccio-Cola-Chicken oder der Bayern Döner, aber auch Klassisches wie das perfekte Steak oder heiß geräucherte Lachsforelle. Im dritten Rezeptteil kommen schließlich auch Vegetarier auf ihre Kosten – zum Beispiel mit gebackenen Ricotta-Kartoffeln oder gegrilltem Gemüse mit Schwarze-Bohnen-Dip.