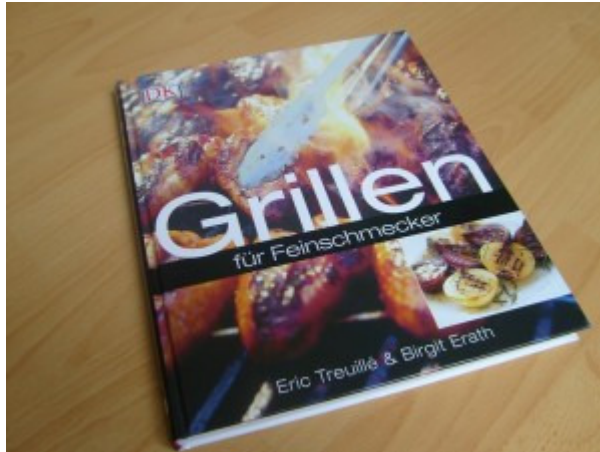


Grillen für Feinschmecker (Juli 2010)

17. Juli 2010 |  Autor [Leroy](#)

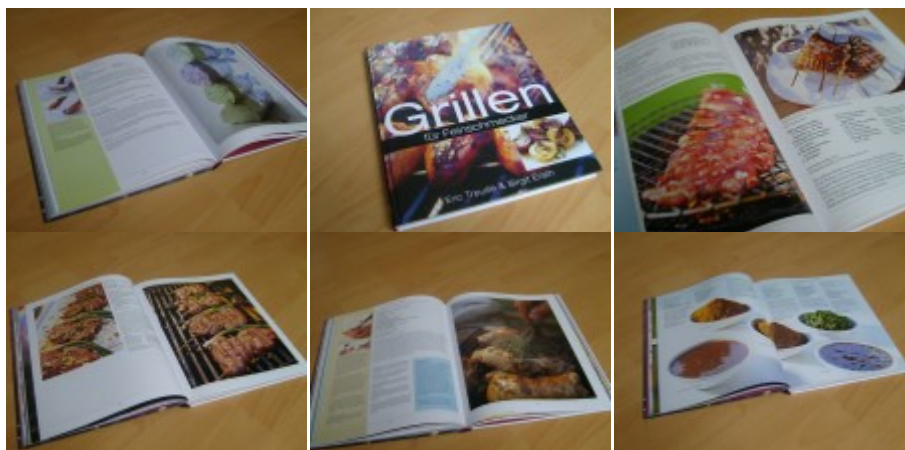


Hallo Welt, ich weiß, dass ich das Thema “Grillen” strapaziere, aber ich grille nun einmal sehr gerne und es kommen wirklich leckere Sachen dabei raus. Über das Grillen wurde und wird immer wieder viel gesagt und geschrieben und es gibt massig Literatur zu diesem Thema, allerdings nur wenig wirklich gute Beiträge. Einen sehr guten möchte ich Ihnen heute empfehlen:

- “Grillen für Feinschmecker” von Eric Treuille und Birgit Erath (erschieden im Dorling Kindersley Verlag, www.dk.com, ISBN 978-8310-1131-5)

Dieses Buch ist eine tolle Lektüre für alle, die die Nase voll haben von all den Fertigsaucen, eingelegten Steaks von Fleischtheke und Metzger und fertig abgepacktem, geschmacksverstärktem 08-15 Grillgut.

Das Buch ist gut aufgebaut, zunächst werden Grundlagen zum Grillen erklärt – wirklich nur das Wesentliche und sehr übersichtlich. Es folgen gut erklärte Rezepte mit wunderschönen Bildern zu den verschiedensten Grillvarianten (Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse). Marinaden und Würzen werden erklärt, es gibt Anleitungen für Saucen und Kräuterbutter. Ich habe ein paar Teaser-Seiten fotografiert:



Bezahlt habe ich für das Buch so um die 20 €, die, wie ich finde, gut investiert sind. Vor allem, weil die Rezepte wirklich wenig Schnick-Schnack aufweisen, sondern abgestimmte Zutaten ohne Schnörkel.

Lassen Sie sich darauf ein?

Na dann:

Viel Spaß mit dem Tipp des Monats Juli!

 Veröffentlicht in [Empfehlung des Monats, Koch-, Zubereitungs- und Gartetechniken](#) | 
Schlagworte: [Grillen](#)