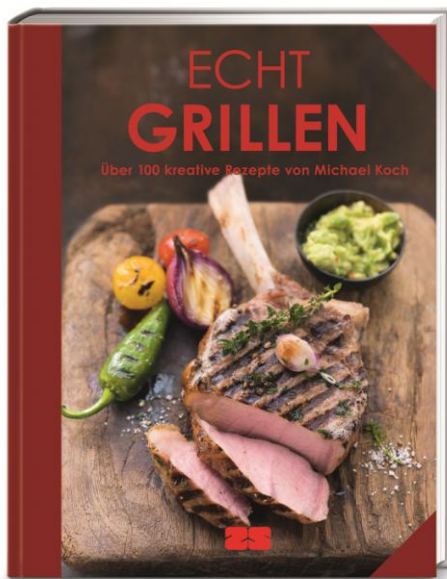




Spiel mit dem Feuer: ECHT GRILLEN



Michael Koch
ECHT Grillen
192 Seiten | Format 19,7 x 25,5 cm
€[D] 9,99 | €[A] 10,30 | sFr 14,90
ISBN 978-3-89883-473-5
Erscheinungstermin: 27. März 2015

Worauf muss ich beim Grillen achten, wie mache ich eine Old fashioned-BBQ-Sauce und welche Rezepte eignen sich für die Grillparty?

In **ECHT Grillen** gibt der Koch und Foodstylist **Michael Koch** darauf Antworten und präsentiert rund um dieses „heiße“ Thema mehr als 100 kreative Rezepte, die Grillneulinge und Barbecue-Profis gleichermaßen inspirieren.

Ob das beliebte Bierdosenhähnchen, Ribeye Steak mit Chili-Salz-Kruste, Scampi-Spieße mit Melone oder Auberginen-Ziegenkäse-Päckchen: **ECHT Grillen** zeigt die ganze Vielfalt und bisher ungeahnte Möglichkeiten. Sogar Obst und Kuchen landen auf dem heißen Rost. Dazu gibt es zahlreiche Ideen für Grillsaucen und Beilagen, Salate und Dips satt.

Das große Plus: Die wichtigsten Basic-Rezepte in Schritt-für-Schritt-Anleitungen und eine reich bebilderte Warenkunde mit den Must-haves der Grillzutaten.

Schon als Kind war Michael Koch begeistert von der Lagerfeuerromantik des Grillens. Im Erwachsenenalter hieß es dann: »Michi an den Grill« und experimentieren, probieren und rezeptieren an jedem schönen Sommerwochenende. Irgendwann hatte er den Dreh beim Grillen so richtig raus und lebt heute seine Liebe zum Grillen im Sommer wie Winter aus. Nach seiner Ausbildung zum Koch und langjährigen Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie, unter anderem im Hotel Mandarin Oriental München, arbeitet Michael Koch seit dem Jahr 2000 als Foodstylist und Kochbuchautor. In München lebt er frei nach dem Motto »Du bist, was du isst. Sei offen für andere Kulturen und probiere alles.«