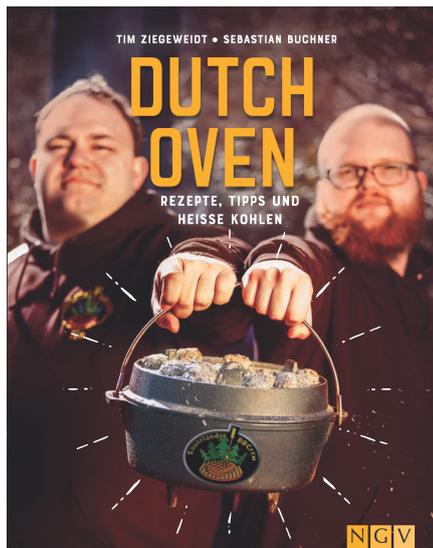


Sauerländer BBCrew Dutch Oven

Rezepte, Tipps und heiße Kohlen

Über 60 Rezepte für den Dutch Oven von den Youtube-Stars Sauerländer BBCrew



- Glühende Fans: BBCrew-Youtube-Channel über 25.000 Abonnenten
- Heißer Trend: Dutch Oven ist der Liebling der Grill-Szene
- Über 60 Rezepte: deftig und ein bisschen süß
- Wieso, weshalb, warum? Reichlich Experten-Tipps, Tricks und Kaufinfos
- Youtube-Stars aus dem Sauerland

Im Freien kochen ist für die Youtube-Stars aus dem Sauerland das Schönste. Über 25.000 Abonnenten der Sauerländer BBCrew warten jeden Sonntag auf ein neues Rezept. Und das kriegen sie. Egal ob Sommer oder Winter, grillen, kochen oder BBQ, Tim und Sebastian haben für jede Gelegenheit und für jede Jahreszeit tolle Gerichte. 60 spannende Rezepte Der Dutch Oven ist eines der Lieblingsbabys der Sauerländer BBCrew. Denn mit dem vielseitigen gusseisernen Topf kann man fast alles zubereiten: saftige Rouladen, zartes Pulled Pork, krossen Schweinekrustenbraten und sahniges Kartoffelgratin genauso wie süßen Apfelkuchen oder knuspriges Brot. Für ihr erstes Buch haben die Sauerländer über 60 Rezepte zusammengestellt. Für alle die noch mehr erfahren wollen: Tipps, Tricks und Infos zu Kauf und Verwendung des Kochgeräts gibt es reichlich. Power aus Gusseisen Der schwere Topf ist ein

absoluter Outdoor-Traum und für das Kochen im Freien gemacht: im Campingurlaub, beim abendlichen Grillen oder BBQ genauso wie am gemütlichen Lagerfeuer. Einmal vorbereitet und befüllt kocht das Essen quasi von allein. Der Dutch Oven liebt glühende Kohlen und offenes Feuer, die ihm richtig einheizen. Die gusseiserne Power sorgt dafür, dass die Hitze sich gleichmäßig verteilt und lange gehalten wird. Auf seinen drei Beinen steht er sicher, der dicht schließende Deckel mit dem hochgezogenen Rand lässt sich mit Kohlen oder Briketts belegen. Durch die Verteilung der Kohle auf und unter dem Dutch Oven lässt sich Ober- und Unterhitze steuern. So bekommen Eintöpfe, Brote und Gratin im Topf die optimale Hitzezufuhr.

Autoreninfo:

Seit Anfang 2014 veröffentlichen Tim „das Herz“ und Sebastian „der Kopf“ der Sauerländer BBCrew auf Youtube wöchentlich Rezepte rund um das Thema Grillen. Weil ihnen das noch nicht reicht und beide unglaublich kreativ sind und nicht wissen wohin mit ihren Ideen, entsteht nach YoutubeChannel, Facebook-Seite und Blog jetzt auch noch ein Buch. Na ja, ehrlich gesagt zwei: Zum Dutch Oven und zum Wintergrillen.

Zielgruppe:

BBQ-Fans, Outdoor

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

HC, mit zahlreichen farbigen Abbildungen

160 Seiten, Format 24,5 x 19 cm

ISBN: 978-3-625-18339-6

Erscheint: Juni 2018

9,99 EURO