

Grillen – Das Gute leben

365 Rezepte für jeden Tag

384 Seiten | zahlr. Farbfotos
21 x 28 cm | Hardcover
€ 14,95 (D) | € 15,40 (A)
ISBN 978-3-96033-110-0

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3dxRTrt>

Erscheinungstermin: 05.05.2021

Grill-Genuss fürs ganze Jahr!

Der vierte Band der Bestseller-Reihe "Das Gute leben" trumpft mit allerlei Köstlichem rund ums Grillen auf! Für alle Liebhaber des Grillens - egal ob vegetarisch, klassisch mit Bratwurst und Baguette oder mit dem etwas anderen Grillgut wie Ananas oder Fisch. Mit 365 Rezeptideen für jeden Tag finden hier sowohl Grillprofis als auch Einsteiger Inspiration für das nächste Barbecue. Von exotischen Grillsoßen über heißgeliebte Klassiker rund um Würstchen, köstliche Veggie-Gerichte, Steaks & Co., ist hier für jeden das Passende dabei - ideal für die nächste Grillparty oder das spontane Schlemmen auf dem heimischen Balkon zum Feierabend.

„Grillen – Das Gute leben“ ist der perfekte Begleiter für alle, die Abwechslung auf dem Grillrost lieben. Mit innovativen und praktischen Rezepten können die Leser richtig einheizen und dabei jeden Tag neue Kreationen entdecken: Darunter Dry-Aged-Burger, Halloumi-Gemüse-Spieße, asiatische Garnelen-Burger und Eistörtchen vom Grill. Das Besondere: Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten, sodass die vielfältigen Gerichte sich perfekt in den Alltag integrieren lassen und zum Ausprobieren, Schlemmen und Genießen einladen.

Die Bestseller-Reihe: Das Gute leben

Die Erfolgsreihe „Das Gute leben“ geht weiter! Jeder Titel bietet ein breites Themenspektrum an abwechslungsreichen Rezepten für jeden Schwierigkeitsgrad: Low Carb Gerichte, Hausmannskost und Grillrezepte sorgen für die nötigen Ideen und maximalen Genuss – und das an 365 Tagen!

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611/ 57 99 275

a.fassbinder@tretorri.de

Fleisch/Geflügel

SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-SAUCE


Für 12 Spieße

SATÉ-SPIESSE
400g Hähnchenbrustfilet
400g Rindfleisch
3 TL Chilipaste oder Papar
200 ml Kokosmilch
4 EL Ingwer
Erdnussöl zum Braten

ERDNUSS-SAUCE
200g ungesüßte geröstete
Erdnüsse
Saft von 1 Limette
2 EL Erdnussöl
2 EL brauner Zucker


16

Fleisch/Geflügel



17

Fleisch/Wind



96

Fleisch/Wind

FILETSTEAKS MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SCHALOTTENCONFIT

Für 4 Personen

SCHALOTTEN-CONFIT
5 Schalotten
1 EL Butter
200 ml Olivenöl
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

FRÜHLINGSGEMÜSE
2 Karotten
14 Kalmer Beeten
1 Zucchini
4 Kirschtomaten
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

FILETSTEAKS
4 Filetsteaks (je 8-10 Stück)
Angus
Hobart (je 100g)

97

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de.

Pressekontakt
Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder
Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611/ 57 99 275
a.fassbinder@tretorri.de