



## 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](mailto:presse@tretorri.de)

#### Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611/ 57 99 275

[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

**Fleisch/Vegetar**

## SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSS-SAUCE

Für 12 Spieße

**SATÉ-SPIESSE**  
400 g Hähnchenfleisch  
400 g Tofu  
3 TL Chiliöl  
2 TL Sesamöl  
4 EL Sojasauce  
Erdnussöl zum Bestreichen

**ERDNUSS-SAUCE**  
100 g ungesüßtes geröstetes Erdnussbutter  
1 TL Limette  
2 EL Erdnussöl  
2 EL brauner Zucker

**TIPP** Die große Schale kann leicht mit sehr gutem Salat oder Tofu belegt werden. So ist die große Schale nicht nur ein praktischer Behälter, sondern auch ein dekoratives Element auf dem Tisch.

**Fleisch/Vegetar**



17

**Fleisch/Wild**



96

**Fleisch/Wild**

## FILETSTEAKS MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SCHALOTTENCONFIT

Für 4 Personen

**SCHALOTTEN-CONFIT**  
5 Schalotten  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauch  
1 TL Pfeffer

**FRÜHLINGSGEMÜSE**  
2 Karotten  
10 Kohlraben  
1 Zucchini  
4 Kartoffeln  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Pfeffer

**FILETSTEAKS**  
4 Filetsteaks (je 8-10 Stück)  
Angus  
Hohes Salz

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de).

**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611/ 57 99 275  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)