

Volksrezepte

Grillen & BBQ

Von Marc Schommertz

„Grillen auf einfache Art, wie bei den Profis“

Dutch Oven ②



Alle Rezepte sind abgestimmt für 4 Portionen
25 neue Grillrezepte für Dutch Oven , Camp Oven, Potjie und Feuertopf!

Impressum

Alle Rechte vorbehalten.

Die vollständige oder auszugsweise Speicherung, Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes, ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnung, ist ohne vorherige Genehmigung des Rechteinhabers urheberrechtlich untersagt und wird bei Verstoß strafrechtlich verfolgt!

Volksrezepte Grillen & BBQ - Dutch Oven 1 - 25 Rezepte für den Dutch Oven

1. Auflage

© 2017 Marc Schommertz

Herstellung und Verlag: neopubli GmbH, Berlin,
www.epubli.de

ISBN 9783745012637

Umschlagfotos: Marc Schommertz

Vorwort:

Grillen, das ist Nahrungsmittelzubereitung mit Feuer, ganz wie bei den Urzeit Menschen. Dabei wird das Gargut nicht immer nur direkt über dem Feuer gegart sondern auf die verschiedensten Weisen zubereitet.

Kommen Sie mit auf eine Reise zu tollen Rezepten wie sie die Profis verwenden.

Es müssen nicht immer nur industriell eingelegte Nackensteaks und Würstchen sein, sondern hier finden Sie tolle Rezepte die man auf einfache Weise für geschmackvolle Highlights zu seiner Grillparty selber machen kann.

Lassen Sie sich überraschen was für tolle Rezepte mit wenigen und unkomplizierten Handgriffen und Gewürzen möglich sind, und welche Gaumenfreuden sich so erreichen lassen.

Das Thema von Teil 2 : Dutch Oven

Grillen Sie auch fertig marinierte Nackensteaks aus dem Supermarkt? Eingeschweißt und in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen?

Sicher finden Sie das, wie viele andere deutsche Grillfreunde auch, seeeehr langweilig.

Mit dem 2. Teil der Dutch Oven Reihe halten Sie eine weitere Sammlung von Rezepten für den Dutch Oven in der Hand. Es sind einfach nachzumachende Rezepte, mit denen Sie beim nächsten Grillfest sehr glänzen werden.

Immer „Gut Glut“ und viel Spaß beim nachgrillen wünscht Ihnen Ihr

Marc Schommertz

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Kopieren und veröffentlichen, auch nur auszugsweise, wird ausdrücklich untersagt. Zuwiderhandlungen werden strafrechtlich verfolgt.

Was ist ein Dutch Oven und was macht man damit?

Ein Dutch Oven, auch Feuertopf oder Camp Oven genannt, ist ein schwerer, runder, gusseiserner Topf, mit dem man kochen, braten und sogar backen kann. Seinen Namen hat er vermutlich von den ersten deutschen und