

Sauerländer BBCrew Wintergrillen

Echte Griller machen keine Pause

Wintergrillen mit den Youtube-Stars Sauerländer BBCrew



- Über 60 Rezepte: Winterküche mit allen Schikanen
- Feuer und Flamme: Über 30 % aller Griller grillen auch während der Wintermonate
- Heißer Tipp: BBCrew-Youtube-Channel über 30.000 Abonnenten
- Trickreich: Tipps & Expertenwissen zur Grilltechnik aus ihren Winter-Grillkursen

Das ganze Jahr Grillspaß Warm eingepackt, die Mütze bis zu den Augen und den Schal über die Nasenspitze gezogen. Einen Becher mit heißem Punsch in der Hand. Den Duft von zimtigen Rindfleischspießen in der Luft. Grillen ist doch einfach zu schön, um zwischen Halloween und Ostern damit auszusetzen. 30 % aller Griller haben das schon erkannt und lassen die Grillsaison gar nicht mehr zu Ende gehen. Experten für jede Jahreszeit Die Sauerländer BBCrew gibt seit vielen Jahren Seminare und Events zum Thema Grillen in der kalten Jahreszeit: Die Youtube-Stars sind also echte Experten. Denn ein paar technische Besonderheiten gibt es im Winter zu beachten, wenn Minusgrade und Wind der Glut zusetzen. Klar, dass die Crew in ihrem neuen Buch viele Tipps und Tricks bereithält. Winterliche Zutaten Im Mittelpunkt stehen wie immer köstliche Grillrezepte, die in diesem Fall perfekt zu kalten Temperaturen passen. Mit

winterlichen Gewürzen, wärmend und einfach lecker. Auch die Beilagen sind auf die kühlen Tage und die saisonale Verfügbarkeit abgestimmt. Rezepte für heiße Getränke zum Aufwärmen fehlen natürlich auch nicht.

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. Passend zu ihren Wintergrill-Seminaren und -Events!

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

160 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-5705-1
4,99 EURO