



## **American Smoker: Know-how und Rezepte**



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# American Smoker: Know-how und Rezepte

*Jeff Phillips, Jeff Phillips*

**American Smoker: Know-how und Rezepte** Jeff Phillips, Jeff Phillips

Auf der Suche nach Ideen? Dann sind Sie bei diesem Buch richtig. Tolle Rezepte für Schwein, Rind, Geflügel und Desserts. Da bleiben keine Wünsche offen.

 [Download American Smoker: Know-how und Rezepte ...pdf](#)

 [Online lesen American Smoker: Know-how und Rezepte ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen American Smoker: Know-how und Rezepte Jeff Phillips, Jeff Phillips

---

232 Seiten

Kurzbeschreibung

Ein Muss für alle Smoker-Fans!

- Eine umfangreiche Einführung in das Thema Smoken
- Tolle Rezepte - von Geflügel und Schwein über Rind und Fisch bis hin zu Desserts
- Original aus dem Heimatland des BBQ

Die Fangemeinde der bulligen, schwarzen Stahlkolosse, die einer Mini-Lokomotive optisch ähnlicher sind als einem Grill, wird stetig größer. Immer mehr Menschen begeistern sich für "low and slow", das langsame Garen meist größerer Fleischstücke bei konstant niedriger Temperatur. Einmalig sind dabei nicht nur die Aromen, die sich durch die verschiedensten Rauchnoten zaubern lassen, sondern auch die außergewöhnlich lange Garzeit, die die meisten Smokergerichte benötigen.

Aber Smoken, das wissen alle Kenner, ist nicht nur Nahrungszubereitung, es ist Entspannung. Und was trägt mehr zur oft und viel zitierten Entschleunigung bei als eine Smoker-Session, die sich über einen ganzen Nachmittag oder gar einen kompletten Tag ausdehnt.

Pitmaster Jeff Philipps zeigt in seinem Buch American Smoker Schritt für Schritt die Grundlagen der "Smokeologie", gibt Tipps für die Auswahl des richtigen Smokers, zeigt, welches Zubehör sinnvoll ist, wie man Feuer macht und die Temperatur konstant hält und erklärt, welches Holz am besten mit den ausgewählten Lebensmitteln harmoniert.

Abgerundet wird das "Rundum-sorglos-Paket" für jeden Smokerbesitzer mit einer Vielzahl verführerischer, abwechslungsreicher Rezepte, die sich bei Bedarf auch mühelos zu kompletten Menüs kombinieren lassen. Von den Klassikern wie gesmoketen Hähnchenschenkeln, Spare Ribs oder Knoblauch-Zwiebel-Brisket über würzige Saucen, Rubs und Brines bis hin zu Spezialitäten wie gesmokete Ente mit Wein-Butter-Sauce oder gefüllte Wurst-Fatties im Speckmantel, Beilagen und Desserts findet sich alles, was das Herz des Smokerbesitzers höher schlagen lässt.

Download and Read Online American Smoker: Know-how und Rezepte Jeff Phillips, Jeff Phillips

#ZUSLADM9BW4

Lesen Sie American Smoker: Know-how und Rezepte von Jeff Phillips, Jeff Phillips für online ebook American Smoker: Know-how und Rezepte von Jeff Phillips, Jeff Phillips Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen American Smoker: Know-how und Rezepte von Jeff Phillips, Jeff Phillips Bücher online zu lesen. Online American Smoker: Know-how und Rezepte von Jeff Phillips, Jeff Phillips ebook PDF herunterladen American Smoker: Know-how und Rezepte von Jeff Phillips, Jeff Phillips Doc American Smoker: Know-how und Rezepte von Jeff Phillips, Jeff Phillips Mobipocket American Smoker: Know-how und Rezepte von Jeff Phillips, Jeff Phillips EPub