

Burger im Einheitslook

Die **Burgerpresse** von **Küchenprofi** sorgt für optisch einheitlichen Burger-Genuss. Ein weiterer Vorteil: Korrekt gleiche Burger haben auch dieselbe Garzeit.



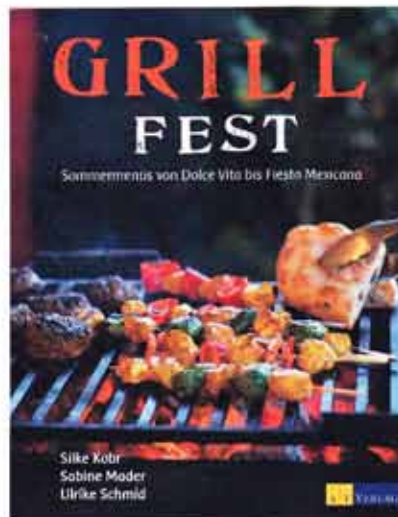
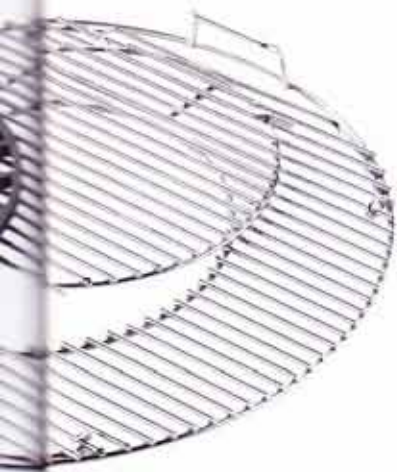
Männer-Spielzeug

Neandertal-Feeling und High-Tech ist für Männer die ideale Kombination am Grill. Mit dem digitalen Grill- und Bratenthermometer „**Gourmet-Check**“ von **Outdoorchef** trifft jeder den perfekten Garpunkt.



Alles im Griff

Mit dem **Hähnchenbräter** von **Rösle** haben Sie ein ganzes Huhn im Griff. Einfach das Tier auf den Bräter stecken und durchgaren. Der lange Haltegriff sorgt für müheloses Servieren.



Grillfeste feiern

Dieses Buch lädt ein zu einer spannenden Reise um die Welt. 99 Originalrezepte aus verschiedenen Länderküchen samt passenden Beilagen, Nachspeisen und Getränke-Ideen sowie viele wertvolle Tipps sorgen dafür, dass das Grillfest mit Freunden zu einem unvergesslichen Abend wird.

Silke Kobr, Sabine Mader & Ulrike Schmid

Grillfest

Sommermenüs von Dolce Vita bis Fiesta Mexicana
24,90 € · AT Verlag · ISBN 978-3-03800-679-4

Fliegende Fische

Mit dem **Gourmet-Fischgriller „Multi 4“** können vier Portionsfische bis ca. 30 cm Länge gleichzeitig bei geschlossener Hitzequelle perfekt zubereitet und gegart werden. Die Fische werden mit der Bauchseite nach oben, unterhalb der Wirbelsäule mit den Spießen des Fischhalters fixiert und in den Ständer eingehängt. Die Haut der Fische bleibt unversehrt, weil sie nicht mit dem Rost in Berührung kommt. Durch die Zubereitung der Fische in Rückenlage bleibt der Saft im Fisch und kann so sein zartes Aroma entfalten.



Räucher-Wickel

Die dünnen „**Wood Wraps**“ aus Erlenholz oder roter Zeder von **Weber** sorgen für ein feines Raucharoma bei zartem Fischfilet. Einfach das Grillgut einwickeln und grillen.