



Adi Bittermann
Leo Gradl
Franz Gröbning
Jürgen Kernegger
 Mit Fotografien von Thomas Apolt

Asado

Ursprünglich Grillen über offenem Feuer

3

ISBN 978-3-7106-0315-0

€ 30,00

Format 19 x 24 cm

224 Seiten

Hardcover

28. Januar 2019

Pressekontakt:

Kristina Lindenthal & Franca Schwab
 presse@brandstaetterverlag.com
 T ++43-(0)1-5121543-241
 F ++43-(0)1-5121543-231

Alle versammeln sich ums Feuer, seit jeher ist Grillen eine archaische Angelegenheit. Knisterndes Feuer, wohlige Wärme, der Duft von Gebratenem. Asado ist die südamerikanische Art, über offenem Feuer zu grillen. Unter der professionellen Anleitung der Grillweltmeister wird am selbstgebauten Asado-Kreuz und auf der Feuerplatte gegrillt, im Dutch Oven gebraten, im Baumstumpf geräuchert und im Erdloch gegart: von der Flamme geküsster Schweinebauch, Alte Kuh Cavemanstyle, Huhn vom Ziegelstein, Moosbeernocken auf der Feuerplatte u.v.m. Grill-Bauanleitungen und eine ausführliche Warenkunde liefern wertvolles Wissen zu den einzelnen Grilltechniken und besten Fleischzuschnitten – vom fachgerechten Zerlegen eines Tieres bis zum Geheimnis der perfekten Glut. Mit diesem Kochbuch wird jeder Grillabend zu einem knisternden Abenteuer, von dem Ihre Gäste noch lange erzählen werden.

Die Autoren

Der Hauben-Asador – *Adi Bittermann* er-cochte sich in seinem „Restaurant & Vinothek Bittermann“ zwei Hauben, bevor er sich drei Grillweltmeistertitel sicherte. Sein Wissen gibt er in der „1. Carnuntum Grillschule“ weiter.

Den Steinzeit-Asador – *Leo Gradl* hat es ins Stille Tal nach Oberösterreich verschlagen, wo der Grillweltmeister neben seiner eigenen Bio-Landwirtschaft „Leos Grillschule“ betreibt.

Techniken & Profiwissen der Grillweltmeister

Mit Bauplänen für Feuerstellen und Grillvorrichtungen

Feuerküche: spektakulär & abenteuerlich

Der Alpen-Asador – *Franz Gröbning* ist Grillweltmeister und gründete in St. Johann in Tirol den Verein „Grill-ABC“. Der Jäger-Asador – *Jürgen Kernegger* leitet zusammen mit *Leo Gradl* regelmäßige Grillkurse.