



Texas-BBQ: Grillen wie die Rancher und Cowboys

Auch mit "Texas-BBQ: Grillen wie die Rancher und Cowboys" hat Ute Tietje wieder ein Kochbuch aus dem Ärmel gezaubert, das jeden Grillfan begeistern wird. Neben den bei ihr üblichen Informationen zur Geschichte, sowie Land und Leuten werden sie noch in die Welt der Grilltemperaturen und Gargrade eingeführt, bevor sie ihren Grill anwerfen können, um all die

schmackhaften Rezepte auszuprobieren. Ob es nun klassische Burger im Texasstyle, oder ausgefallene Dinge wie "Hirsch- oder Rehsteaks" sein sollen, wer Fastfood Komponenten erwartet wird enttäuscht sein, denn auch hier steht traditionelles Essen im Vordergrund.

Das schreibt der Verlag:

BBQ hat in Texas Tradition und wird ganzjährig zu vielen Gelegenheiten mit verschiedenen Grillmethoden zelebriert. Alte Familienrezepte, die meist auf mündlichen Überlieferungen beruhen, werden dabei sowohl im familiären als auch im kommerziellen Bereich präsentiert, denn die Texaner sind sehr stolz auf die Traditionen ihres nicht einmal 200 Jahre alten Staates.

Einen Anlass für ein BBQ finden Texaner immer, so dass der unverkennbare würzige Duft der Mesquite- oder Hickory-Feuer in diesem Land ein fast ständiger Begleiter ist. Ob beim Ranchfest, einer Country-Party, Angeln mit den Kindern, Familienausflügen in Naturparks, Jubiläen, Rodeos, einem Jagdausflug oder nur einfach beim familiären oder nachbarlichen Treffen, alle sind mit Begeisterung dabei.

Die erfolgreiche Kochbuchautorin Ute Tietje bereiste seit 1991 bis heute teilweise mehrmals im Jahr ländliche Regionen Nordamerikas, insbesondere den Südwesten der USA. Auf diesen Reisen sammelte sie bei unzähligen Kontakten und Einladungen bei der gastfreundlichen Bevölkerung und auf Ranches, aber auch in kleinen familiengeführten Restaurants, ihre Rezepte.

Davon sind weit über 100 in diesem Buch, das mit einem Kurzabriss der abenteuerlichen Landesgeschichte beginnt, enthalten. Neben Rezepten für das Hauptgrillgut werden außerdem solche für würzige Marinaden, Rubs, traditionelle BBQ-Saucen sowie spezielle Beilagen und Getränke, ohne die ein zünftiges Texas-BBQ nicht denkbar ist, vorgestellt. Aber auch wichtige und hilfreiche Grilltipps fehlen nicht, so dass einem gelungenen texanischen BBQ nichts mehr im Weg steht.

Autorin: Ute Tietje

Taschenbuch: 103 Seiten

Buffalo Verlag, 1. Auflage (Juni 2009)

ISBN-10: 3980914186

Preis: 11,90 EUR

[Weitere Informationen und Bestellmöglichkeit bei Amazon.de](#)