

# Born to Grill

## Lesen macht den (Grill-)Meister

Am 19.10.2020 erscheint ein neues Grillbuch, dessen Titel ein klares Bekenntnis ist: „Born to Grill“. Auf 288 Seiten sammelt es mehr als 100 Rezepte. Dazu gehören BBQ-Klassiker wie Pulled Pork und Beef Brisket genauso wie etwa Fisch, Wild, Geflügel, selbstgemachte Wurst oder Desserts vom Grill. Ein 32-seitiges „Grillschul“-Kapitel gibt dem Leser zudem das nötige Know-how an die Hand.

Die Rezepte in Born to Grill stammen von 20 Grillmeistern, darunter Patrick Bayer (Pulled-Pork-Weltmeister 2017) und Bernhard Reiser („Der Schickimickikoch“). Auf Initiative von Co-Herausgeber Gerhard Volk haben sie sich in der Zeit des Lockdowns zusammengetan. „Wir haben aus der Not eine Tugend gemacht“, sagt Gerhard Volk. „Bei uns Koch- und Grillschulen ist das ganze Jahr über viel Betrieb. Jetzt hatten wir Zeit, um an Rezepten zu feilen und ein gemeinsames Buch daraus zu machen.“ Co-Herausgeber Ulf Tietge, ergänzt: „Wir haben den Beweis angetreten, dass viele Köche eben nicht den Brei verderben.“ Sein Verlag team tietge hat die Idee zusammen mit Gerhard Volk ausgearbeitet und umgesetzt. Von Juni bis August war das Team bei den Grillakademien in Deutschland und Österreich vor Ort. Das Ergebnis soll Inspiration für Anfänger wie Fortgeschrittene Griller sein. Denn – so stellen Volk und Tietge im Editorial fest: „Grillen ist Lifestyle“.

Ulf Tietge ist Herausgeber des Genussmagazins #heimat Schwarzwald, grillt und kocht leidenschaftlich gern und ist ein langjähriger Freund von Gerhard Volk. Grillmeister Gerhard Volk ist ein mehrfach ausgezeichneter Koch (Olympiade der Köche), Grill- und Kochschulleiter und hat mit Grillhersteller Weber das Konzept der Weber Grill Academy entwickelt. Viele der Köche, die in Born to Grill neben Gerhard Volk stehen, hat er zum Grillschulleitern ausgebildet. „Ich bin stolz auf unsere Rezeptsammlung. Meine Kollegen sind sowas von Born to Grill!“

Erhältlich ist das Buch in den Grillakademien der 20 Grillmeister, im Buchhandel und im Onlineshop des Verlags: [tietge.com/btg](http://tietge.com/btg)

**Für weitere Informationen und Rückfragen wenden Sie sich gern an  
Adrienne Streif: 0781/919705-38, [as@tietge.com](mailto:as@tietge.com)**

#### TEAM TIETGE

Tietge GmbH  
Wilhelmstraße 31 | 77654 Offenburg  
Telefon 0781 / 91 97 05 0

#### BUCHBESTELLUNGEN

[info@tietge.com](mailto:info@tietge.com)

**team tietge.**



[WWW.TIETGE.COM](http://WWW.TIETGE.COM)

**Herausgeber: Gerhard Volk & Ulf Tietge**

**Erscheinungstag: 19.10.2020**

**ISBN: 9783981614893**

**Preis: 29,80 Euro (D und AUS), CHF: 32,80 Franken**

**Auflage: 5000**

**Seitenzahl: 288**

**Gewicht: 1350 g**

**Format: 28 x 22 cm**

Rezepte von: Patrick Bayer, Silvia Bursche, Carsten Dorhs, Stefano Esposito, Bärbl Hasenöhr, Marco Korte, Marcel Ksoll, Marcel Lange, Kai Menzenbach, Bart Mus, Bernhard Reiser, Christian Rohde, Stefan Schneider, Mirko Schweiger, Patrick Speck, Marco Stolze, Roberto Venturino, Gerhard Volk, Tobias Walker, Stephan Zwikirsch

### **Rezepte:**

**Rind:** Saftiges Pottsteak mit Jägermeisterzwiebeln und Bratkartoffeln, Beef Lollies mit Whisky-Butter-Kartoffel, Bulgogi mit Kimchi, Picanha vom Grill mit Mais-Pastelera und Pebre, Pastrami-Sandwich mit Senf-Krautsalat und Sylter Brot, Surf & Turf Roll – Roulade 2.0 mit gegrillten Bohnen, Rinderbacken in Biersauce mit Röstgemüse aus dem Dutch Oven, Kreuzberger Rakete, Wagyu Skirt im Tortilla-Wrap, Männerfrühstück, Unser Beef Brisket; Saucen und Dips, Guacamole-Rezepte

**Kalb:** Geschmorter Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse aus dem Dutch Oven, Berliner Leber mit Kartoffelstampf, geschmorte Kalbsbacken aus dem Dutch Oven an Trüffelglace, gefüllter Kalbshals mit Waldpilzpolenta

**Schwein:** Pikanter Spießbraten mit Brät und Pfeffermantel, Iberico-Kotelett mit Kartoffelgratinpüree, Schäuferle vom Spanferkel mit weißem Ketchup, Dry aged Pork Steak mit Salbei-Käsefüllung, Knipp aus dem Ebelskiver, Null-Bock-uff-Stress-Vesper, Spareribs mit Maracuja und fruchtig-karibischer Salsa, Hoisin-Rippchen mit Whisky-Holz gesmoked, Männerpraline vom Duroc-Bauch, Bauch vom Hofglück-Schwein aus dem Apfelholz-Rauch, Pichelsteiner aus dem Dutch Oven, Bäckchen vom Iberico aus dem Dutch Oven

**Selbstgemachte Wurst:** Wildsau, Rindswurst und Thüringer Rostbratwurst

**Lamm und Wild:** Lammkoteletts in Kräuter-Ahornsirup-Marinade, zartes Lammkaree mit Holunderkruste und Whisky-Holunder-Jus, Lammkeule vom Drehspieß mit einer feinen Joghurt-Minz-Sauce, orientalische Grill-Lammhüfte mit geräuchertem Kartoffelstampf, Heidschnucken-Rücken, scharf-süßer Hirschrücken mit einer Schwarzwälder Kirschwasser-Sauce, Rehrücken aus der Salzkruste mit einem Ragout aus Waldpilzen und Äpfeln

**Beilagen:** Serviettenknödel, Waldpilzpolenta, eingelegte Zitrone, deftiger Kaiserschmarrn, Tomatensalsa geräuchert, Kümmeljus, Kidneybohnenpüree BBQ-Style, Krautsalat, Safran-Pancake

#### **TEAM TIETGE**

Tietge GmbH

Wilhelmstraße 31 | 77654 Offenburg

Telefon 0781 / 91 97 05 0

#### **BUCHBESTELLUNGEN**

info@tietge.com

**team tietge.**



WWW.TIETGE.COM

**Geflügel:** Zitronenhähnchen aus dem Dutch Oven, Hähnchen im Heubett in einer Paprika-Milch-Marinade, Schwarzfederhuhn auf Salat mit geräucherter Caesar-Salat-Marinade, Hähnchen am Knochen auf Zitronen gegrillt und mit Kräuter-Mayonnaise, Salzsteinhähnchen an einer frischen Gremolata, Yakitori-Spieße vom Kikok-Huhn mit Shiitake-Pilzen und Wasabi-Stampf, Hähnchen-Kokos-Curry aus dem Wok, Pulled Gin Tonic Chicken im gegrillten Burrito mit Cheddar-Coleslaw-Füllung, Treptower Taco mit gegrilltem Huhn und Erbsenpüree, **Rubs:** Pastrami, BBQ, Zitrone, Chicken, Treptower Rub

**Fisch und Krustentiere:** Riesengarnelen aus dem Wok mit Limonencreme und gebackenen Kartoffeln, Pulpo-Spieße mit lauwarmem Edamame-Tomatensalat, Austern unter der Parmesan-Glasur mit fein gewürztem Blattspinat, Hummer mit Vanillebutter auf dem Panzer indirekt gegrillt, gefüllter Waller von der Plancha im Ganzen gegart, Flammhachs auf Zedernholz aus dem Holzkohlegrill mit Limetten-Würz-Mischung, japanischer Tataki-Lachs mit Erdnüssen, Avocado- und Wasabi-Creme, geröstetes Smörrebröd mit Lachs und einer feinen Senf-Dill-Creme, Reisers Rotbarben mit Gemüse-Füllung und Zimtkrackerl, Dorade im Salzteig mit Kaffir-Limette und Thymian im Bauch, Mahi-Mahi-Fischtacos mit pikantem Rotkohlsalat, gegrillte Baby-Ananas mit Kabeljau und Kokosnuss, überbackene Forelle auf Fenchel gedünstet – zubereitet im Dutch Oven, Forelle vom Förster mit Pfifferlingen und BBQ-Beurre Blanc, Smokey Roll Mob von der Bachforelle, Saibling im Waldbett mit Fichtennadel-Sabayon, gepiercter Havelräuber auf einem knackig-frischen Gurkenbett, Pralinen vom Zanderfilet auf sommerlichem Gemüsebett, Butter und Mayonnaise-Rezepte

**Gemüse, Veggie und Snacks:** gefüllte Tomaten im Gemüsekorb sanft gegart, Champignons a la Andaluza gefüllt mit Manchego und Serranoschinken, St.-Maure-Ziegenkäse im Zucchini-Mantel mit konfierten Tomaten und Trüffelhonig, Ziegenkäse im Serrano-Mantel mit fluffigen Safran-Pancakes, Aubergine al Forno mit Burrata, Kirschtomaten und Pinienkernen, geröstete Aubergine an Hummus und Taggiasca-Oliven-Gremolata, mediterranes Grillgemüse, Safranreis mit Datteln, blanchierten Mandeln und getrockneten Tomaten, Parmesan-Kürbis-Cannelloni aus Strudelteig mit Zwetschgen-Chutney, Rote-Bete-Capuccino mit geräuchertem Walnuss-Schaum, Duett vom Spargel auf Saltimbocca-Art mit Salbeibutter, Eierschwammerl-Gulasch mit feinem Serviettenknödel, zweierlei Topfenvinschgerl auf der Plancha gegrillt, Brezelknödel auf Badische Art mit deftigen Landjägern, heißgeliebtes Bierbrot – schnell und einfach im Dutch Oven gebacken, Cheddar Corn Bites mit geräucherter Tomaten-BBQ-Sauce

**Burger:** Altwiener Pulled Pork – unser absolutes Lieblingsrezept für butterzarte G'zupfte Sau, Pulled Chicken Burger mit schnell gemachtem Red Cole Slaw, Burger vom US-Beef mit Cox-Orange-Äpfeln und griechischem Schafs-

**TEAM TIETGE**

Tietge GmbH  
Wilhelmstraße 31 | 77654 Offenburg  
Telefon 0781 / 91 97 05 0

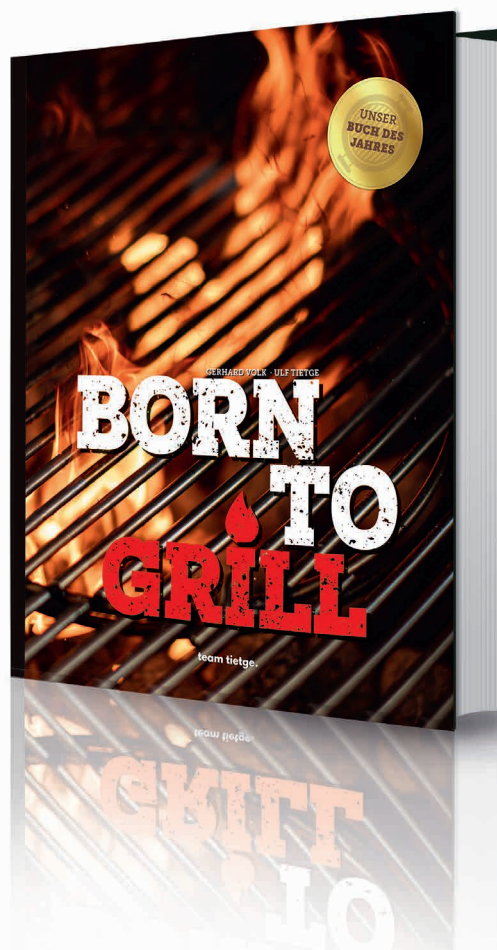
**BUCHBESTELLUNGEN**

info@tietge.com

**team tietge.**[WWW.TIETGE.COM](http://WWW.TIETGE.COM)

käse, gerollte Beefburger, Salsiccia Burger mit Scamorza, Parmaschinken und eingelegten Zitronen, Wildschwein-Patty mit gedörrten Cranberries und gerösteten Pekannüssen, Spinatpattys von der Plancha mit Senfcreme, Hotdog Mexican Style mit Chili Con Carne, Guacamole und Tacos, Brioche-Buns, bunte Buns, Hotdog-Buns

**Süßes Finale:** Schwarzwälder Kirsch-Eistorte mit gebräuntem Baiser, Schokoaden-Lavakuchen mit flüssigem Kern, Blaubeerpfannkuchen mit Mandelblättchen, französische Zitronentarte mit leckerem Mürbteigboden, gegrillter Birnenkuchen mit feinem Puderzuckerstaub, feuriger Nusskuchen mit Chili-Schokoladen-Überzug und Pfeffer-Erdbeeren, French Toast mit fruchtiger Waldbeerengrütze, Wiener Reisauflauf mit feinen Äpfeln an Himbeermark, Schoko-Amarettini-Pudding, Kipferlschmarren mit Waldbeeren und einem feinen Überzug aus Zucker und Zimt, Schokokuchen im Wood Wrap mit gegrilltem Pfirsich und Mascarpone-Creme



#### TEAM TIETGE

Tietge GmbH  
Wilhelmstraße 31 | 77654 Offenburg  
Telefon 0781 / 91 97 05 0

#### BUCHBESTELLUNGEN

info@tietge.com

team tietge.



WWW.TIETGE.COM