
Vegetarisch Grillen Die Besten Vegetarischen Reze

When somebody should go to the ebook stores, search instigation by shop, shelf by shelf, it is really problematic. This is why we present the ebook compilations in this website. It will certainly ease you to look guide **Vegetarisch Grillen Die Besten Vegetarischen Reze** as you such as.

By searching the title, publisher, or authors of guide you in reality want, you can discover them rapidly. In the house, workplace, or perhaps in your method can be all best place within net connections. If you object to download and install the Vegetarisch Grillen Die Besten Vegetarischen Reze, it is entirely easy then, since currently we extend the colleague to buy and make bargains to download and install Vegetarisch Grillen Die Besten Vegetarischen Reze therefore simple!

*Vegetarisch Grillen Die
Besten Vegetarischen
Reze*

2023-07-12

BARTLETT ARROYO

Grillen vegan und vegetarisch GRÄFE

UND UNZER

Das grüne Kochbuch ist das neue Standardwerk für alle, die gern mit frischen, saisonalen Produkten aus der Region kochen. Im Serviceteil erklärt Ernährungsspezialistin Dagmar von Cramm, was beim Einkauf wichtig ist und wie man dabei seine persönliche Öko-Bilanz verbessern kann. Sie stellt unbekanntere Zutaten wie Topinambur, Pastinaken oder Schwarzwurzeln vor und zeigt, wie sie schonend und energiesparend zubereitet werden. Danach geht es um Genuss pur! Über 250 leckere Rezepte verführen zum Sofort-Loskochen: einfache und schnelle, aber auch mal besondere, um Familie und Gäste zu verwöhnen. Wichtig ist auch, dass möglichst nichts im Abfall landet: So wird aus Radieschenblättern

ein feines Süsspchen und aus einem gekochten Huhn nicht nur eine leckere Hühnersuppe, sondern am nächsten Tag ein Grünes Frikassee. Viele zusätzliche Tipps zeigen, wie jeder im Alltag seinen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Natur leisten kann. Denn oft sind es die kleinen Dinge, die den Unterschied ausmachen.

Grillen Mit Diesem Grill Kochbuch und Den Grill Rezepte Egal Ob Vegetarisch Grillen Oder Vegan Grillen Wird Auch Ihr Barbecue ein Voller Erfolg! Diederichs Verlag

"Austrian grill master Tom Heinzle knows that when it comes to griling, there is no off-season. In fact, the blistering charcoal and wafts of hot air that emanate from the grill on a snowy winter's day can be truly exhilarating.

Eschewing the usual hamburger/hot dog fare, Winter Grilling features recipes for wild game like boar, hare, turkey and duck, all prepared with unique and festive spices. There are also recipes for seasonal sides and even grilled desserts."--Back cover.

Das Grillbuch für Frauen The Experiment

Grillen: Mit diesem Grill Kochbuch und den Grill Rezepten egal ob vegetarisch Grillen oder vegan Grillen wird auch ihr Barbecue ein voller Erfolg! Extra leckere Grill-Rezepte.... bei denen wirklich für jeden etwas dabei ist egal ob Veganer, Vegetarier oder der Typische Fleischesser! Sind sie auch auf der Suche nach: [...] ...der Möglichkeit endlich erfolgreich ein leckeres Grillfest für ihre Familie oder Freunde zu

zaubern, ohne dabei darauf achten zu müssen ob jemand nach einer bestimmten Ernährungsweise lebt? Dann ist dieses Buch genau das richtige für SIE, denn damit werden sie neuen Schwung an ihren Grill zaubern egal ob Anfänger oder Fortgeschrittener! In diesem Buch gibt es 35 wirklich leckere Rezepte perfekt für jedes Barbecue zum Beispiel: Eingepackte gegrillte Garnelen mit Orange Thymian Kebab Spieße Hähnchen Pesto in gegrillten Pilzen Gemüsepfanne Mediterraner Art Leckerer Chopsalat Gefüllte Paprika mit Quinoa Gegrillter Pfirsich, Honig-Ziegenkäse und gewürzter Pekannuss-Salat und viele weitere leckere Rezepte Holen Sie sich heute am besten SOFORT noch dieses BUCH und verpassen diese einmalige Gelegenheit nicht ihre

Grillkünste auf ein neues Level zu bringen! Klicken Sie dazu einfach oben auf **JETZT MIT 1-CLICK KAUFEN!!** ↗ *Tier zuliebe*. Da Capo Lifelong Books Vegetarisches Grillvergnügen Vegetarisch grillen kann so vielseitig sein! 70 abwechslungsreiche und kreative Rezepte für fleischlose Grillalternativen zeigen Ihnen, was sich aus Gemüse, Käse und sogar Obst herausholen lässt: Ob saftige Auberginenschnitzel, vegetarische Currywurst, herzhaft Grillspieße, bunte Salate mit gegrillten Toppings, zahlreiche Dips, Snacks und erfrischende Getränke – hier wird jeder fündig, der einen bunten Grillabend voller Geschmacksexplosionen veranstalten und genießen möchte.
Tofu küsst Steak GRÄFE UND UNZER

Köstlich leichte Grillgerichte mit Gemüse von Starkoch Johann Lafer. Was macht eigentlich die besondere Faszination des Grillens aus? Seit Jahren grillt Meisterkoch Johann Lafer mit großer Leidenschaft. Denn beim Grillen kommt jeder auf seine Kosten - und die Zeiten, in denen Vegetarier das Nachsehen hatten, sind allemal vorbei. Ob als Beilage oder pur: In dieser eBook-Auskopplung mit vielen herausragenden Bildern verrät Johann Lafer kreative Gemüse-Rezepte für Grill-Gourmets. Von Tofu im Bananenblatt bis hin zu Ratatouille vom Spieß, hier spielt Gemüse die Hauptrolle! Achtung: Dies ist kein ausschließlich vegetarisches Grillbuch, einige Grillrezepte enthalten Fleisch.
Das Seitan-Kochbuch Riva Verlag

Vegetarisch Grillen für alle - ob als Hauptgericht oder leckere Beilage zu Fleisch und Fisch

Winter Grilling GRÄFE UND UNZER
Dieses Raclette-Kochbuch ist voll von köstlichen, leicht zuzubereitenden Rezepten! Mit über 120+ Rezepten zur Auswahl, finden Sie in diesem Kochbuch bestimmt das, wonach Sie suchen... Raclette ist sowohl der Name eines Käses als auch der Name eines typischen Après-Ski-Gerichts, das aus demselben Käse hergestellt wird. Er stammt ursprünglich aus der Schweiz, ist aber auch in der französischen Region zu finden, die an die Schweiz grenzt. Der Name leitet sich vom französischen *racler* ab, was "schaben" bedeutet. Wie schmeckt Raclette? Dieser fantastische Kuhmilchkäse hat eine wunderbar

cremige Textur und einen salzigen, leicht süßen, leicht nussigen Geschmack, nicht unähnlich dem Gruyere. Er ist ziemlich aromatisch und wird umso schärfer, je länger der Käse reift. Lassen Sie sich aber nicht vom Geruch täuschen: Raclette schmeckt nicht so stark, wie er riecht. Es gibt auch aromatisierte Versionen des Käses. So gibt es Raclette mit Pfefferkörnern, Kräutern, Knoblauch und sogar Trüffeln! Wie man Raclette isst Sie sitzen alle um einen Tisch herum. Der Raclette Grill wird in die Mitte des Tisches gestellt und alle Raclette-Zutaten werden um ihn herum platziert. Jeder bekommt sein eigenes Raclette-Pfännchen. Ihr wählt eure Lieblingszutaten aus und legt sie in euer Pfännchen. Ihr deckt die Zutaten mit einer Scheibe Käse ab und legt sie unter

den Grill. Sobald der Käse geschmolzen ist und blubbert, ist er fertig zum Essen. Der obere Teil des Grills wird zum Grillen und Kochen von Fleisch und anderen Zutaten verwendet. Sie können darauf Zwiebeln, Würstchen oder Grillfleisch anbraten. Achten Sie darauf, dass Sie keine zu fettigen Zutaten verwenden, denn Sie wollen nicht, dass das Fett auf Ihre Gäste spritzt. Was man zum Raclette trinkt Traditionell wird dieses käsige Vergnügen mit Tee, Wein oder Bier serviert. Die besten Weine für Raclette sind Grauburgunder (der französische Stil), Riesling oder Schweizer Weißweine wie Gutedel. Sollten Sie jemals die Gelegenheit haben, dieses wunderbare Gericht in seinem Heimatland zu probieren, werden Ihnen die Schweizer sagen, dass es ein

absolutes Tabu ist, Wasser zum Raclette zu trinken. Sie brauchen etwas mit einem gewissen Säuregehalt, um die Fette im Raclette aufzuspalten und den Gaumen zwischen den Bissen frisch zu halten. Die richtigen Zutaten Käse: Ein Großteil des Raclette-Käses stammt nach wie vor aus der Schweiz oder Frankreich (aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch). An der Spitze steht der Reading Raclette von der Spring Brook Farm in Vermont, ein Rohmilch-Kuhkäse der aus einer kleinen, grasgefütterten Herde hergestellt wird, die vor Ort aufgezogen wurde. Der Käse ist zwar weicher als ein traditionelles Raclette, hat aber im geschmolzenen Zustand das bekannte süß-butterige Profil. Er ist 3-6 Monate gereift und weist eine sehr schmackhafte Rinde auf. Raclette-Ideen

für alternativen Käse? •Mozzarella (mild und schmilzt sehr gut) •Cheddar
•Butterkäse oder Gouda (besonders beliebt bei Kindern) •Brie •Gorgonzola (oder ein anderer Blauschimmelkäse)
•Feta Kartoffeln: Die traditionellen Raclette-Kartoffeln werden Bintje genannt. Bintjes, haben eine seidige Schale und ein cremiges, gelbes Fruchtfleisch, wenn sie gekocht werden. Ihr geringer Stärkegehalt macht sie zu einer idealen Allzweckkartoffel, die auch beim Kochen ihre Form behält, der am häufigsten verwendeten Auswahl für Raclettes. (mehr Informationen finden Sie im Buch)

Charred GRÄFE UND UNZER

Schnell, bequem und piffig: vegan kochen mit Zutaten aus dem Supermarkt
Vegan für Faule von GU kommt wie

gerufen für alle, die sich für den Trend zur tierfreien Küche begeistern und beim Kochen schnell zur Sache kommen wollen. Der Einkauf wird bequem im Super- und Drogeriemarkt erledigt, die Zubereitung geht mühelos von der Hand, und das Essen ist im Nu fertig. Wer faul kocht, kann trotzdem fleißig schlemmen, denn die Rezepte lassen keine Wünsche offen: Zum Frühstück gibt es Brotaufstriche, Müsli oder Power-Smoothies, zum Sattessen kommen mediterrane, asiatisch oder orientalisches gewürzte Kreationen auf den Tisch. Ob Grillen auch auf die bequeme Art funktioniert? Na klar! Dafür liefern Steinpilzburger mit Schnittlauch-Dip und Teryaki-Tofu den besten Beweis. Und auch die köstlichen Desserts und Kuchen können es lässig mit den altgedienten

Klassikern aufnehmen. Das leckere Fazit: Vegan für Faule ist die bequemste Gebrauchsanleitung zum tierfreien Genuss. Das steckt im Buch: - Bequeme Lebensmittel - Echt vegan, rein pflanzlich - Frühstück zu Hause und unterwegs - Heimat auf dem Teller - Mediterrane Genüsse - Asiatisches und Orientalisches - Grillen - Süßes und Gebäck - Faule Menüs - Einkaufszettel

Veggie Grillen GRÄFE UND UNZER

Der weltweit führende Grill-Experte Jamie Purviance legt nach: Mit über 60 vegetarischen Grillrezepten aus aller Welt. Dazu gibt es das passenden Expertenwissen zur Vorbereitung sowie zum perfekten Grillen vegetarischer Gerichte auf dem Holzkohle- und Gasgrill. Doch damit nicht genug! Weitere 40 Rezepte machen Lust auf

leckere und abwechslungsreiche Beilagen und auf aromatische Marinaden und Gewürzmischungen. Auf einen Blick: Hilfreiche Tabellen zeigen wie lange jede Zutat mariniert und gegrillt werden sollte. Ein abschließender Grill-Guide für Gemüse bringt noch mehr Abwechslung auf das Feuer und lässt jeden Grillbegeisterten zum Grillexperten werden!

Veggie Grillen Penguin

Es besteht kein Zweifel, dass eine vegetarische Ernährung, insbesondere eine vegane, gut für Ihre Gesundheit sein kann. Mit der Popularität von Reformhäusern aufgrund der Tatsache, dass viele Ihre Gesundheit verbessern möchten, ist es jedoch einfacher denn je, eine zufriedenstellende vegane Ernährung zu genießen. Dieses E-Book

zeigt Ihnen, wie das geht. Sie werden Folgendes erfahren: - Die Grundlagen, wie man veganes Essen richtig zubereitet. - Ein Überblick über typische Zutaten der veganen Ernährung. - Eine Liste versteckter Zutaten, die Sie bei einer veganen Ernährung vermeiden sollten. - Informationen zum Auffüllen einer kompletten veganen Speisekammer, damit Sie täglich problemlos vegane Gerichte zubereiten können. - Die grundlegenden Kochtechniken, die für die Zubereitung einer Vielzahl von zufriedenstellenden Mahlzeiten erforderlich sind, werden behandelt. - Wie Sie eine komplette Mahlzeit zusammenstellen und gleichzeitig die richtige Balance von Vitaminen, Mineralien und Nährstoffen für Ihren Körper erhalten. - Was zu tun

ist, wenn Sie besondere Ernährungsbedürfnisse haben, z. B. bei Diabetes oder hohem Cholesterinspiegel. - Rezepte, damit Sie sofort mit dem Kochen beginnen können. PLUS BONUSKAPITEL: 24 Tipps zur veganen Ernährung Wie Sie sehen, gibt es viele Informationen zur veganen Ernährung. Dieses E-Book soll Ihnen alles beibringen, was Sie wissen müssen. *Vegetarisch und vegan Grillen leicht gemacht* GRÄFE UND UNZER Calling all vegans: it's your turn at the grill! BBQ, make way for VBQ: smoky, succulent, and completely plant-based barbecued fare. Nadine Horn and Jörg Mayer have transformed the art of grilling into a veggie lover's feast—complete with Grilled Bok Choy and Peppered Tofu Steak and everything

in between. Here are over 80 recipes to satisfy every craving for food that's fresh and fiery: BBQ classics: Eggplant Hot Dogs, Cauliflower Cutlets, Pulled Mushrooms Sandwiches Savory sides and sauces: Crunchy Coleslaw, Grilled Potato Salad, Cashew Sour Cream Global inventions: Eggplant Gyros, Tandoori Tofu Skewers, Vietnamese Pizza Over 100 mouth-watering photos prove it: VBQ takes everything you love about BBQ and adds a kick of color, creativity, and flavor. Plus, Horn and Mayer's illustrated guide to tools and techniques takes the guesswork out of using a chimney starter, getting the perfect char on your asparagus and tofu, and more. You'll be a vegan pitmaster in no time!
101 Vegetarian Grill & Barbecue Recipes
 Reise Know-How Verlag Peter Rump

Die Unlust am Fleischessen wächst, die Zahl der Vegetarier auch. Aber gerade Gut- und Gernesser graut es vor dem Komplettverzicht. Ein Jahr ohne – mit Sachkenntnis und Situationskomik dokumentiert die Fernsehmoderatorin Birgit Klaus ihren Selbstversuch als Vegetarierin, die Abgründe der Fleischindustrie und die Erkundung vegetarischer Delikatessen. Sie stellt sich der verdrängten Wirklichkeit der Massentierhaltung und Schlachthöfe und fragt sich, auf welcher ethischen Grundlage ein Tier zum besten Freund des Menschen erhoben wird, während ein anderes als Schlachtvieh zur Welt kommt. Ob Birgit Klaus' Cholesterinspiegel sinken und sie stattdessen unter Eisenmangel leiden wird, ob Menschen wie sie den Pflanzen

retten oder ob „Bio“ der Schlüssel zum legitimen Fleischverzehr ist, das Buch fordert die Auseinandersetzung mit einem Thema, dessen Relevanz für die Menschlichkeit einer Gesellschaft nicht verkannt werden darf - tierzuliebe und uns zuliebe.

Veganes Kochen für Anfänger BoD - Books on Demand

Explains how to grill up fruits, vegetables, and faux meats, and includes recipes for plant-based appetizers, salads, sides, kabobs, burgers, and desserts.

Vegetarisch für Faule GRÄFE UND UNZER

VEGGIE ROCKS! Egal ob klassisch, extravagant oder international - in dieser Grillbibel ist für jeden Geschmack das Richtige dabei! Interessante Einführung!

Vorurteile der fleischlosen Küche gegenüber gibt es zur Genüge. In diesem umfangreichen Ratgeber zeigen wir nicht nur die Grundlagen der veganen und vegetarischen Ernährung, sondern geben dir auch kulinarische Grilltipps mit auf den Weg. Mit Anwendung dieser Ratschläge wirst du sogar die größten Fleischtiger von der veganen und vegetarischen Ernährung überzeugen. Köstliche Rezepte! Angefangen von selbstgemachten Fleischalternativen bis hin zu köstlichen Vorspeisen, Spießen, Salaten und Hauptspeisen fehlt es in diesem umfangreichen Kochbuch an nichts. Abgerundet wird dies mit einem leckeren Dessert oder gegrilltem Obst. Einem entspannten Grillnachmittag mit der Familie oder Freunden steht somit nichts

mehr im Weg! Was dich in diesem Buch erwartet ★ Interessante Einführung inkl. kulinarischen Grilltipps ★ Fleischalternativen selbst herstellen ★ Vorspeisen, Spieße und Salate ★ Hauptgerichte, Tofugerichte und Fischgerichte ★ Beilagen, Grillsaucen und Dips ★ Gegrilltes Obst und Dessert ★ und vieles, vieles mehr Sämtliche Rezepte wurden von uns persönlich getestet und als sehr gut empfunden. Dieses Buch stellt eine Rezeptsammlung aus den letzten Jahren dar. Wir haben nur die besten fleischlosen Grillrezepte für dich ausgewählt. Erwirb jetzt dieses großartige Kochbuch zum Sonderpreis! Du kannst es auf deinem PC, Mac, Smartphone, Tablet oder Kindle Gerät lesen. Ein Klick auf „Jetzt kaufen mit 1-Click“ reicht. 100 % „Geld zurück“

Garantie: Wenn du mit deiner Investition nicht zufrieden bist, kannst du dieses Buch innerhalb von 7 Tagen an Amazon zurückgeben und du erhältst dein Geld zurück.

Deutsche Nationalbibliographie und Bibliographie der im Ausland erschienenen deutschsprachigen Veröffentlichungen BookRix

Frauen an den Grill! Mit diesem Grillbuch wird die nächste Grillparty ein ganz besonderes Erlebnis. Hier liegen bunte Gemüsespieße auf dem Grillrost und auch Fleischgerichte kommen nicht zu kurz, zum Beispiel saftige Steak-Fajitas, Mini-Burger oder Camembert im Bacon-Mantel. Für süße Desserts ist natürlich ebenfalls gesorgt. Neben den Köstlichkeiten vom Grill finden Sie auch abwechslungsreiche Rezepte für das

gesamte Grillbüfett. Mit dabei sind vielseitige Nudel- und Schichtsalate, raffinierte Dips, Grillbutter, Grillbrote und -brötchen und sogar Drinks und Cocktails mit und ohne Alkohol. Von Klassikern bis hin zu ausgefallenen Rezeptideen, egal ob leicht, würzig oder fruchtig: Hier werden alle fündig.

Grillen XinXii

Auf ins vegetarische Grillvergnügen. Bei einem fröhlichen Grillfest mit Freunden und der Familie dürfen vegetarische Genüsse längst nicht mehr fehlen. Autor Torsten Mertz liefert über 100 innovative Rezeptideen für vollwertige Gemüsegerichte vom Grill, die weit mehr sind als nur Beilagen. Der Autor überrascht mit vielfältigen Variationen aus Fleischersatz und Gemüse. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Portobello-

Burger mit veganer Basilikum-Aioli oder fruchtigen Seitan-Spießen? Dazu gibt es farbenfrohe Salate, Dips und Snacks wie die angesagten Kale Chips. Zum Gästeverwöhnen werden gegrillte Desserts gereicht.

Vegan Grillen Riva Verlag

Ein Tisch, zwei Meinungen - und allen schmeckt's Sie lieben Fleisch, aber Ihr Kind ist radikaler Vegetarier? Sie machen einen Bogen um alles Tierische, aber Ihrem Partner ist der Sonntagsbraten heilig? Wenn Freunde kommen, liegen zwischen den Esswünschen Welten? Willkommen in der Veggie-Patchwork-Welt! Hier lautet die Devise: Ein Rezept, einmal kochen - zwei Varianten. Gleiche Basisrezepte für alle und eine individuelle Ergänzung zum Schluss: fleischig, fischig oder eben vegetarisch. -

Einmal kochen für Veggies und Fleischesser: Das spart Zeit und Nerven.
 - Das Veggie-Navi: Welche Lebensmittel sind der Hit in der vegetarischen Küche und wie werden sie zubereitet? - Gut versorgt: Ihr Kind möchte sich vegetarisch ernähren? Erfahren Sie, wie es alle wichtigen Nährstoffe bekommt!
 Iris Lange-Fricke ist Ökotrophologin, Rezeptentwicklerin und lebt in Hamburg. Ihre Familie besteht aus zwei Vegetariern und einem Fleischliebhaber - sie kennt die Problematik also aus eigener Erfahrung.

Vegetarisch Grillen tradition
 Grillen und Sommer gehören einfach zusammen, und für viele ist das ganze Jahr inzwischen Grillsaison. Deshalb kann es gar nicht genug neue Rezepte für den Grill geben. Doch neben Klassikern mit

Fleisch landet immer mehr Gemüse auf dem Grill, und nicht nur Vegetarier freuen sich über neue Rezepte, um dem Gemüse mal so richtig Feuer zu machen. Da werden selbst die größten Fleischfans schwach.

The Complete Idiot's Guide to Grilling

GRÄFE UND UNZER

Rezepte für den Halogenofen und Heißluftofen
 Fleisch, Fisch, Vegetarisch und Desserts. Mit einem Halogenofen haben Sie die Möglichkeit im Handumdrehen leckere Gerichte oder Beilagen zu zaubern. Genießen auch Sie die Vorteile eines Halogenofens in vollen Zügen! In einem Halogenofen können Sie Ihre Gerichte braten, grillen, backen, kochen und vieles mehr. Ihrem Vorhaben sind keinerlei Grenzen gesetzt! Nach unserem ersten Erfolgsbuch "Rezepte

für den Halogenofen & Heißluftofen: Einfach. Lecker. Gesund." bringen wir mit diesem Buch die Fortsetzung auf den Markt! Profitieren auch Sie von... .. leckeren Rezepten für Fleischliebhaber ... gesunden Rezepten aus Fluss & Meer ... den besten vegetarischen Rezepten ... den leckersten Dessert-Rezepten ... den verschiedenen Garmethoden in Ihrem Halogenofen ... allen weiteren Vorteilen eines Halogenofens und Heißluftofens! Rezepte speziell für den Halogenofen Das Buch ist gegliedert in Rezepte für Fleischliebhaber, Rezepte aus Fluss & Meer, vegetarischen Rezepten und Desserts. Unsere verwendeten Zutaten sind lecker, gesund und nahezu alle frisch. In diesem Rezeptbuch ist für jeden etwas dabei! Es ist Zeit für mehr Modernes in Ihrer Küche! Ihr

Halogenofen bietet eine Vielzahl an modernen Garmethoden und somit die Möglichkeit, die unterschiedlichsten Rezepte auszuprobieren. Dieses Rezeptbuch beinhaltet vielfältige Rezeptideen mit verschiedenen Methoden der Zubereitung. Alle Rezepte sind einfach erklärt und speziell für den Halogenofen entwickelt worden. Worauf warten Sie noch? Das Kochen im Halogenofen macht Spaß und ist alles andere als langweilig!

Das grüne nicht nur vegetarische Kochbuch Hardie Grant Publishing
Das ultimative Grillbuch für wahre Grillmeister! Gemütliche Grillabende auf dem Balkon, Wintergrillen mit wärmer Holzkohle oder sommerliche Barbecue-Party: Grillen ist ein Lebensgefühl zu jeder Jahreszeit. Dieses

Buch ist der ideale Begleiter für alle Grillfans und die, die es noch werden wollen. Mit 60 leckeren und vielfältigen Grillideen begeisterst du Freunde, Familie und alle weiteren Gäste. Von saftigem Steak »Caveman Style« und

würzigem Beer-Can-Burger über aromatische Pulled-Lachs-Bagels bis hin zu cremigem Smoked Cheesecake – hier findet Mann das Richtige für jeden Geschmack. Also nichts wie ran an den Grill!