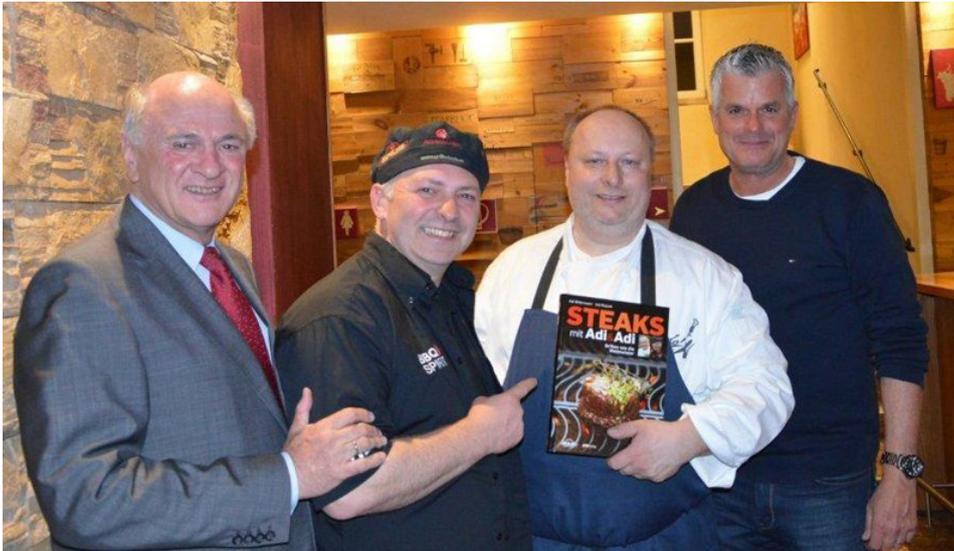


Neue Grillfibel von Adi & Adi

Das erfolgreiche Duo zeigt in einem neuen Buch, wie man mit der neuen Steakkultur Schritt hält



Eine neue Steakkultur hat auch in Österreich Einzug gehalten, das Angebot wird immer differenzierter, und viele Konsumenten wollen auf besten Fleischgenuss nicht mehr verzichten. Ob Ribeye-Steak, T-Bone-Steak, Flank-Steak oder gesmokte Rinderhüfte – wer schwärmt nicht für die edlen, saftig-zarten Fleischteile vom glühenden Rost?

Denn gerade für Steaks gilt: Grillen ist die bekömmlichste Art der Zubereitung, dabei werden sensationelle Geschmacksstoffe gebildet, gleichzeitig bleiben wertvolle Inhaltsstoffe im Fleisch erhalten.

Nach dem großen Erfolg des Buches „Grillen mit Adi & Adi“ präsentieren der Haubenkoch Adi Bittermann und der Grillweltmeister Adi Matzek das neue Buch „Steaks mit Adi &

Adi“. Zwei Fleischliebhaber ersten Ranges zeigen in 80 Rezepten nun köstliche Steaks, Beilagen und Desserts, die perfekt auf Zutaten aus heimischer Produktion abgestimmt sind. Fleisch aus Österreich und Rezepte mit regionalen Zutaten, die nicht „American Style“ sind – das ist die neue Steakkultur! Und für die optische Veranschaulichung sorgen die Fotos von Herbert Lehmann.

Und damit es jeder schafft, wie die Weltmeister zu grillen, gab es bei der offiziellen Buchpräsentation im Restaurant & Vinothek Bittermann auch gleich ein paar Tipps von Haubenkoch und Grillweltmeister. Einer Einladung, der bekannte Gesichter aus Politik, Medien und Wirtschaft gerne folgten.

Red/Pichler

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at