



Leseprobe

Mark Bitterman

Grillen auf dem Salzstein - Das Einsteigerbuch! Die besten Rezepte vom Salzblock-Profi

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 80

Erscheinungstermin: 13. April 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

VOR DEM ERHITZEN EINES SALZSTEINS BITTE UNBEINGT LESEN

Ein Salzstein ist ein Naturprodukt, das eine spezielle Behandlung erfordert. Im Lauf der Zeit stellt sich aber Routine ein, und Sie werden – wie ich – intuitiv den richtigen Umgang finden.

Es gibt jedoch gewisse Risiken, die Sie beachten sollten, vor allem, wenn Sie noch keine Erfahrung im Umgang mit Salzsteinen haben.

- Salzsteine können reißen. Langsam erhitzen!
- Salzsteine können explodieren. Verwenden Sie nur Steine, die für den Küchengebrauch geeignet sind.
- Salzsteine werden sehr heiß. Am besten gar nicht anfassen, und wenn es nötig ist, nur kurz und mit Profi-Handschuhen, die extreme Temperaturen vertragen (siehe Seite 15) oder einem Salzsteinhalter.
- Salzsteine nehmen sehr viel Energie auf. Wenn Sie einen heißen Salzstein abseits vom Grill verwenden, sorgen Sie für eine ausreichende Isolierung zwischen dem Salzstein und Tisch oder Arbeitsfläche.

