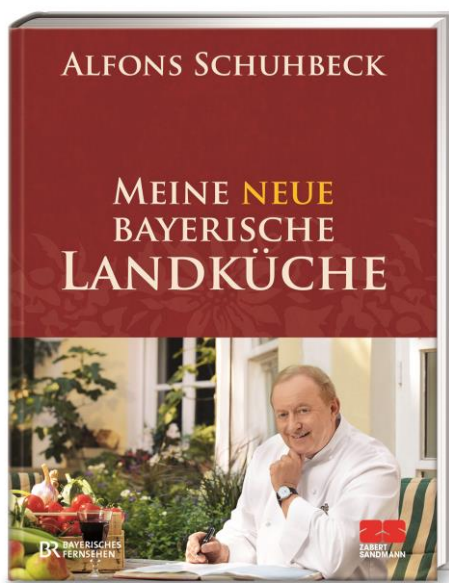




Presse-Information

Schmankerlküche vom Feinsten: Alfons Schuhbeck – Meine neue bayerische Landküche



Wenn jemand so sehr mit seiner Heimat verwurzelt ist wie Sternekoch Alfons Schuhbeck, wenn jemand diese Liebe und dieses Wissen in seine Kochkunst einfließen lässt, dann kann nur etwas Gutes dabei herauskommen – wie dieser zweite Band zur erfolgreichen TV-Serie »Meine bayerische Landküche« im Bayerischen Fernsehen.

Wer wissen möchte, wie gute, ehrliche und zugleich moderne Landküche schmeckt, sollte die Rezepte – z. B. Piccata von der Lachsforelle, Münchner Zwiebelfleisch vom Almochsen oder Semmel-schmarren mit Rotweinzwetschgen – unbedingt ausprobieren. Dazu gibt es vom Meisterkoch feine Schmankerl wie Kräuterbutter, Gewürzessig oder eingelegten Kürbis, die man dank Step-by-Step-Anleitungen ganz einfach selbst machen kann.

ZS Verlag
Alfons Schuhbeck
Meine neue bayerische Landküche
128 Seiten | Format 19,7 x 25,5 cm
€[D] 14,99 | €[A] 15,40
ISBN 978-3-89883-382-0
Erscheinungstermin: 10. Januar 2014

Alfons Schuhbeck hat sich mit seinem urwüchsigen Charme und seinem tiefen Wissen in die Herzen der Fernsehzuschauer gekocht. Seine Bücher erreichen Top-Plätze in den Bestsellerlisten – »Meine bayerische Küche« verkaufte sich zum Beispiel über 300 000-mal, »Meine Küche der Gewürze« war das erfolgreichste Kochbuch des Jahres 2009. Sein Geheimnis ist die Mischung aus perfektem Handwerk, großer Fantasie und dem nötigen Feingefühl. Der gebürtige Traunsteiner ist seinen bayerischen Wurzeln immer treu geblieben, was er mit diesem Buch wieder einmal beweist.