



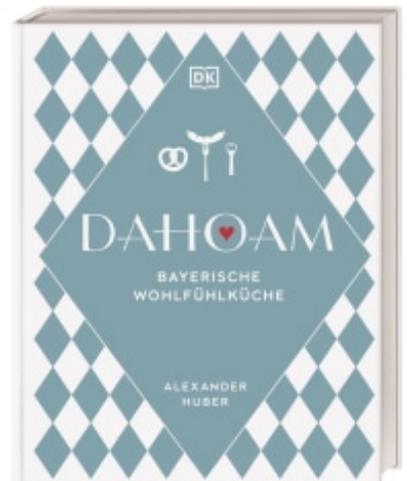
[Alexander Huber](#)

Dahoam: Bayerische Wohlfühlküche

90 bayerische Lieblingsgerichte, nach Rezepten vom Profi. Wunderbar raffiniert und doch erstaunlich einfach erklärt von Sternekoch Alexander Huber

Die bayerische Küche ist an sich schon eine wahre Wohlfühlküche. Doch die von **Alexander Huber** toppt das noch. Schon allein die Namen seiner Gerichte lassen Geborgenheit aufkommen: Feine Erdäpfelsuppe, Kürbisstrudel mit Käsesauce oder Topfenknödel mit Früchten wecken die Lust, sich an einem großen Tisch zu versammeln und gemeinsam mit Familie und Freunden zu genießen - so wie **Dahoam!**

In seinem neuen bayerischen Kochbuch gewährt Alexander Huber Einblick in seine Wirtshausküche und präsentiert Rezepte für jede Gelegenheit. Ob Ideen für die bayerische Brotzeit, vegetarische Hauptgerichte sowie solche mit Fleisch und Fisch oder süße Schmankerl - die wunderbar bodenständigen Gerichte laden dazu ein, mit Freunden und Familie gemütlich miteinander zu schlemmen.



Alexander Huber ist ein richtiger Wirtshausbub, der in der heimischen Gaststube des Huberwirt groß wurde. Nach seiner Ausbildung als Koch arbeitete er in exzellenten Restaurants wie dem Barreis und dem Tantris. Zusammen mit seiner Frau Sandra führt er das Wirtshaus Huberwirt in Pleiskirchen, das seit 2013 mit einem Stern ausgezeichnet ist, in der 11. Generation.

[Alexander Huber](#)

Dahoam: Bayerische Wohlfühlküche

90 bayerische Lieblingsgerichte, nach Rezepten vom Profi. Wunderbar raffiniert und doch erstaunlich einfach erklärt von Sternekoch Alexander Huber

ISBN 978-3-8310-4725-3
240 Seiten, 217 x 278 mm
Mit farbigen Fotos
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.