



DK Verlag (Hrsg.), Max Strohe

Dirty Bistro

Das Debüt-Kochbuch von Max Strohe - Querkopf der Spitzengastronomie. Mit vielen Rezepten, von rebellisch bis raffiniert

Ran an den Genuss – eine kreative Entladung

- **Max Strohes unkonventionelles Debüt-Kochbuch** bringt Herz, Humor und **Soulfood-Rezepte** auf den Teller
- **Dirty Bistro für zu Hause** : von Kalbs-Cordon-bleu bis Bouillabaisse – mal edel, mal rebellisch, immer voller Geschmack
- Wortgewandt & würzig: **Max Strohes Ansichten** über das Kochen machen das Buch zu mehr als nur einem Rezeptband
- Ein **Koch mit Kultstatus** : SPIEGEL-Kolumnist, TV-Koch & gefeierter Autor
- **Kulinarik-Insider** und **kreativer Geist** : mitten in der deutschen Food-Szene, immer **am Puls der Zeit**



Klotzen statt kleckern – Max Strohe rockt die Küche

Wenn Max Strohe kocht, wird die Küche zur Bühne und **jedes Gericht zum Rockkonzert** für den Gaumen. Sein **Debüt-Kochbuch** bringt die Energie des **Dirty Bistro** direkt nach Hause: von Kalbs-Cordon-bleu, Gnocchi Cacio e Pepe, Lachs-Ceviche mit Kumquat und Estragon und Dirty-Bistro-Bouillabaisse bis zu Frozen Yoghurt und Donuts mit Zimt und Zucker und Nussbutterschaum. Mal **kreativ kombiniert** , mal **klassisch veredelt** – immer mit einer ordentlichen Portion Leidenschaft. Strohes Rezepte sind eine **kreative Entladung** und **Comfort Food in Reinform** : sie überraschen, wecken Erinnerungen und verführen alle Sinne. Dazu teilt er Storys über Genuss, Kreativität und die Schönheit der Imperfektion. Ein Kochbuch **voller Geschichten, Geschmacksexplosionen** und **Sinnlichkeit** – wild, schlotzig und absolut unvergesslich.

Ein Muss für alle, die beim Kochen mehr wollen: Emotion, Genuss und Rock'n'Roll pur.

DK Verlag (Hrsg.), Max Strohe

Dirty Bistro

Das Debüt-Kochbuch von Max Strohe - Querkopf der Spitzengastronomie. Mit vielen Rezepten, von rebellisch bis raffiniert

ISBN 978-3-8310-5295-0

240 Seiten, 205 x 280 mm

Mit farbigen Fotos

€ 35,00 (D) / € 36,00 (A)