MATTHAES

Matthaes (Hrsg.), Alexander Huber

Bayerische Küche vom Feinsten

Tradition trifft auf Moderne in der bayerischen Wirtshausküche
Die **bayerische Küche** gehört zu den beliebtesten Regionalküchen Deutschlands. Wie vielseitig und modern dabei die traditionellen Gerichte sein können, beweist **Spitzenkoch Alexander Huber** in seinem **Sternerestaurant "Huberwirt"** , welches er bereits in der 11. Generation in Pleiskirchen im oberbayerischen Landkreis Altötting führt. Seine besten Rezepte finden sich nun in diesem Kochbuch.

Von der Bratensülze mit Schmand und Radieserl über das Kalbslüngerl mit Serviettenknödel bis hin zur Dampfnudel mit Vanillesauce – die knapp **60 Rezepte** zeigen einen vielfältigen Querschnitt durch die **oberbayerische Wirtshausküche** . Modern, leicht und mit persönlicher Note von Sternekoch Alexander Huber.

• **Die echte bayerische Wirtshausküche:** Neben den raffinierten Rezepten finden sich im Buch Themen wie Familientradition, Stammtisch und Mittagstisch, die die bayerische Küche lebendig machen.
• **Alle Rezepte werden im Wirtshaus "Huberwirt"** in Pleiskirchen in dieser Form serviert. Über 400 Jahre Familientradition sprechen für sich.
• **Leicht, frisch und modern:** So kann die bayerische Küche auch sein ohne ihre Tradition zu verlieren.

Bayerische Wirtshausküche neu interpretiert: Sterneküche aus Bayern mit Spitzenkoch Alexander Huber.

Matthaes (Hrsg.), Alexander Huber

Bayerische Küche vom Feinsten

ISBN 978-3-98541-049-1
240 Seiten, 245 x 295 mm
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)