



## [Alexander Herrmann](#)

### **Schnell mal was Gutes**

#### **Rezepte für den Feierabend**

Trotz Zeitmangel etwas Besonderes kochen? Starkoch Alexander Herrmann zeigt in seiner schnellen Küche, wie das geht! In seinem neuen Kochbuch präsentiert er Schnelles für Genießer – fünf große Rezeptkapitel prall gefüllt mit fixen Feierabend-Rezepten, die in maximal 30 Minuten auf dem Tisch stehen. Dabei setzt er auf beste Zutaten, kombiniert Aromen auch mal unerwartet anders und nimmt, wenn nötig, einfach eine kleine Abkürzung. Das ist unkomplizierte Alltagsküche vom Feinsten!

Mit Alexander Herrmanns Kochbuch wird Sterneküchen-Flair ohne viel Aufwand an den heimischen Herd geholt. Die alltagstauglichen Gerichte stillen den Hunger im Handumdrehen: Hier gibt's schnelle Rezepte wie Currywurst Deluxe, Hähnchen-Saté, Pulled Lachs oder Kaiserschmarrn mit Pfefferaprikosen. Der Profikoch höchstpersönlich serviert Soulfood für Verwöhnmomente, Leibspeisen von Oma, stressfreie Expressgerichte, gesunde Wohlfühlrezepte und aromareiche Ideen aus der Entspannungsküche.

Dass Alexander Herrmann ein wahrer Meister an den Töpfen ist, bestätigt unter anderem sein Michelin-Stern aus dem familieneigenen Restaurantbetrieb. Fernsehzuschauer bekommen den sympathischen, humorvollen Koch regelmäßig in TV-Formaten wie *Küchenschlacht* oder *The Taste* zu sehen. Bereits mit dem DK-Kochbuch *Geschmacksgeheimnisse* bewies er sein Talent für die extrafeine Kombination von Aromen. Für seine schnelle Küche hat Herrmann nun wieder tief in seine Trickkiste gegriffen und all seine schnellen Rezepten mit einem ganz speziellen Clou versehen. Überzeugen Sie sich selbst davon!



## [Alexander Herrmann](#)

### **Schnell mal was Gutes**

#### **Rezepte für den Feierabend**

ISBN 978-3-8310-3450-5  
192 Seiten, 197 x 253 mm  
Ca. 90 Farbfotos  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeiten • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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