

TITELINFORMATION



Christian Henze

So kocht man heute!

Die große Kochschule. Küchenpraxis Techniken 200 Rezepte
336 Seiten, ca. 200 Abbildungen, Format 22,5 x 27,1 cm, Hardcover
ISBN 978-3-95961-113-8
€ [D] 29,00
€ [A] 29,90*
sFr 40,50

Einfach: Henze!

Jeden Tag ein neues Gericht? Das der ganzen Familie schmeckt? Und das möglichst schnell und einfach zubereitet ist? Christian Henze, der populäre Fernsehkoch der Sendung »MDR um 4«, kennt dieses Dilemma und garantiert Ihnen mit seiner Kochschule die Lösung. Leckere und einfach zu kochende Gerichte für jeden Tag. Von Klassikern der Hausmannskost bis zu ausgefalleneren Rezepten mit italienischer oder asiatischer Note. Lernen Sie vom Profikoch!

»Und für etwas weniger Herd-Erfahrene erklärt er anschaulich die Küchen-basics wie das Zubereiten von Fonds, Saucen oder Beilagen. Bis zum selbst zubereiteten Weihnachtsmenü ist also noch etwas Zeit zum Üben«
Selection

»Mit Christian Henzes So kocht man heute! schütteln Sie täglich ganz mühelos neue, köstliche Gerichte aus dem Ärmel.«
Eat Smarter!, 1.07.18

Christian Henze

Christian Henze arbeitete nach seiner Kochlehre bei Eckart Witzigmann und war zwei Jahre Privatkoch von Gunter Sachs. Von 1995 bis 2009 führte er sein eigenes Gourmetrestaurant, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Als Koch-Tausendsassa betreibt er heute seine mehrfach ausgezeichnete Kochschule, sein Restaurant und sein Catering-Unternehmen. Entertainment in der Küche, damit begeistert er ein Millionenpublikum in unzähligen Kochsendungen, z. B. auf ARD, ZDF, BR, SAT1, PRO7, VOX sowie in seiner wöchentlichen Livesendung bei MDR um 4. Nicht zu vergessen seine eigene Kochshow, mit der er durch Deutschland, Belgien und Luxemburg tourt und regelmäßig große Hallen füllt.