



H O T E L · V I L L A
H O N E G G

seit 1905

Rezept Angus Hackbraten

Von Thomas Amstutz, Hotel Villa Honegg, Ennetbürgen

1.000	kg	Angus Rindshackfleisch
0.220	kg	Kalbsbrät
1	Stk.	Ei
0.040	kg	Schalloten, gehackt
0.002	kg	Knoblauch, gehackt
0.002	kg	Pfeffer, gemahlen
0,003	kg	Kochsalz
0.003	kg	Pökelsalz
0.010	kg	Senf
0.002	kg	frischer Thymian, gehackt
0.002	kg	frischer Rosmarin, gehackt
0,015	kg	Petersilie, gehackt

Vorbereitung:

- Angus Rindshackfleisch mit Kalbsbrät und Ei durch den Fleischwolf drehen.
- Die Hackbratenmasse mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken.
- Die fertige Masse in Hackbraten-Portionen von zirka 200 g – 250 g formen. Diese einzeln in kochfeste Vakuumbeutel füllen und vakuumieren.
- Die vakuierten Hackbraten im Wasserbad bei 62°C für 45 Minuten garen.
- Vor dem Anrichten in heisser Butter mit frischem Knoblauch und Thymian anbraten.
- Zu unserem Hackbraten servieren wir im Hotel Villa Honegg, frischen Kartoffelstock, Babykarotten, verschiedene Bohnen und einen kräftigen Kalbsjus.

H O T E L H O N E G G A G

HONEGG · 6373 · ENNETBÜRGEN · LUZERN · SCHWEIZ