



Luzerner Brätchügeli Rösti

Zutaten

Zutaten für 10 Personen

Rösti

- 2.5 kg** Hero Origine Butterrösti Mittelland
- 1.2 kg** Frisches Kalbsbrät
 - 1 lt** Hero Gemüsebouillon
 - 6 dl** Hero Velouté (Béchamel)
 - 10 g** Bratbutter
- 400 g** Champignons, in Viertel geschnitten
- 30 g** Schalotten, fein gehackt
- 2 dl** Weisswein

Zubereitung

- Mit Hilfe eines Dressiersacks und einem Rüstmesser das Kalbsbrät über der heissen Bouillon in Brätkügelchen schneiden
- Zugedeckt 5 min ziehen lassen, danach mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf die Seite stellen
- Gemüsebouillon abpassieren und mit 4dl davon die Velouté anrühren
- Schalotten, Champignons im Bratbutter kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen
- Mit der Velouté auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und Brätkügelchen begeben
- Rösti in Portionen Bratpfannen anbraten, danach zu einem Ring formen
- Nach ca 8min mit Hilfe eines Tellers den Ring wenden und fertig braten
- Portionenweise auf einem grossen flachen Teller anrichten