

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Ein grosses Stück Schweizer Qualität

Mit viel Herzblut betreibt die Wirte-Familie Steinberg inmitten der Stadt München seit 15 Jahren den Hofbräukeller. In dessen Küche hatte der alte, gasbefeuerte Herd ausgedient und wurde durch einen modernen Schweizer Herd der Firma Hugentobler ersetzt. Nach vielen Stunden der Beobachtung bezüglich der Kochabläufe und diversen Detailanpassungen zusammen mit dem Küchenchef entstand das maßgeschneiderte Kraftpaket.



Einladende Gastlichkeit

In den verschiedenen Gaststuben, Sälen und dem Biergarten des Hofbräukellers werden insgesamt täglich bis zu 650 Gäste verpflegt. Im Herbst betreibt die Familie Steinberg zudem das Hofbräu-Festzelt auf der Wies'n.

«Die tiefgreifende Küchenanalyse der Firma Hugentobler und auch die außerordentliche Präsenz in bedeutenden Münchner Betrieben hat uns Sicherheit gegeben und zum Entscheid für die Schweizer Firma mit Sitz in München beigetragen.»

Friedrich Steinberg, Gastgeber



Langjährige Partnerschaft

Küchenchef Max Diagne und Gastgeber Friedrich Steinberg vom Hofbräukeller zusammen mit Martin Bayerlein, Geschäftsführer der Firma Hugentobler + Partner GmbH (v.l.n.r).

Inspiration

«Die Möglichkeit, den Herd ganz individuell abzustimmen und das auch noch bei einer Materialstärke von 9 mm Chromnickelstahl ist schon bemerkenswert.»

Friedrich Steinberg, Gastgeber



Genau auf die Bedürfnisse der Köche angepasst

Der 7 m lange und 1,7 m breite Herd ist komplett fugenlos und mit flächenbündig eingebauten Induktionskochstellen, Hochleistungsgrillplatten und Wärmezonen der monumentale Mittelpunkt der Küche.



Hohe Effizienz, niedriger Stromverbrauch

Auch bei diesen gewaltigen Ausmaßen wurde auf höchste Effizienz, Bedienkomfort, niedrigen Energieverbrauch, Servicezuganglichkeit und einfachste Reinigung geachtet.



Max Diagne's Rezept-Tipp

Münchner Sauerbraten

Zutaten:

1 kg Rinder Meisel oder oberer Schlegl
3 EL Tomatenmark
3 EL Öl
1 Zwiebel
Mehl zum Abbinden
Salz, Pfeffer

Für die Beize:

300 ml Rotweinessig
200 ml Rotwein
400 ml Wasser
Salz, Pfefferkörner
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 Prise Thymian, 4 Wacholderbeeren,
2 Nelken, 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Rotweinessig, Rotwein, Wasser und Gewürze zusammen aufkochen. Etwas abkühlen lassen und das Fleisch darin einlegen. An einem kühlen Platz mit einem Tuch bedeckt aufbewahren. Nach 2 Tagen das Fleisch herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Fleisch in heissem Öl anbraten, Zwiebel klein schneiden und mit anbraten, danach mit Tomatenmark tomatisieren. Mit der Beize ablöschen und etwa 1 Std. dünsten. Falls das Fleisch nicht komplett mit der Beize bedeckt ist, immer wieder begiessen und wenden. Anschliessend das Fleisch herausnehmen und auf einem Rost warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einem Topf aufkochen lassen, abschmecken und abbinden.

Guten Appetit!

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler + Partner GmbH
Lohenstr. 13 • D-82166 Gräfelfing-München
Telefon 089 85 15 77 • Fax 089 85 15 47
www.hugentobler.de • info@hugentobler.de