



Rezept von Philipp Sammer, Küchenchef Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

10 kg Kalbskopfbäggli (CA60 Stück)
5-6 L Olivenöl
5-6 Stück Knoblauch Zehen
Rosmarin, Thymian, Oregano nach gusto

Die Bäggli parieren, würzen und melieren
Anbraten auf beiden Seiten und in einer GN schale legen.
Das Öl mit den Kräutern auf CA100 grad erwärmen und rauf giessen.
Die GN schale in den auf 120 grad warmen Hold o mat schieben.
ca 5 bis 6 Stunden "Über Nacht garen"
Anstechen. Sie müssen fast zerfallen. Raus nehmen und abkühlen in IRINOX Schockkühler.
Regenerieren im Salvis Easy Evo
Wir servieren es mit einem Petersilien Kartoffelstock und einem kräftige Jus.

Guten Appetit wünscht Ihnen Philipp Sammer