

## Feurige Hüte: AMBER HOTEL Chemnitz Park brutzelt mit Tatarenhut!

Chemnitzer 4-Sterne-Hotel bietet besondere Raclette-Spezialität

Pressefotos gibt es unter: <http://www.amber-hotels.de/bilder#chemnitz>.

Raclette ist ein wunderbares und kommunikatives Grillvergnügen. Auf einem „Tatarenhut“ haben aber sicher die wenigsten schon einmal saftiges Fleisch und frisches Gemüse gebraten. Das 4-Sterne-AMBER HOTEL Chemnitz Park macht diesen originellen Genuss für Gäste des hoteleigenen Restaurants möglich.

„Beim gemeinsamen Braten und Essen mit dem ‚Tatarenhut‘ wird nicht nur das Fleisch besonders köstlich und saftig, sondern es entsteht auch ein Hauch fernöstlicher Lagerfeuerromantik“, verrät Carmen Rödel, Direktorin des AMBER HOTELS Chemnitz Park. Der kegelförmige Tatarenhut ist in der Form der traditionellen Kopfbedeckung der Tataren nachempfunden. „Der Legende nach stülpte das mongolische Reitervolk dieses Kochgerät während der Streif- und Kriegszüge über die Glut der Lagerfeuer, so dass es erhitzt wurde. Auf die Stahlspitzen wurden Fleischstücke gespießt und gebraten“, erläutert Carmen Rödel. Auch der heutige „Tatarenhut“ besteht aus einem Stahlblechkegel mit kleinen Zacken, auf die das Fleisch oder Gemüse gespießt wird. Das Gerät ist an der Unterseite wie eine Hutkrempe verbreitert und geht so in eine hochgezogene Safrinne über, in der Gemüse gegart wird. „Durch den von oben in die Rinne fließenden Saft des gebratenen Fleisches wird die Brühe mit der Zeit immer gehalt- und geschmackvoller“, so Carmen Rödel.

Das AMBER HOTEL Chemnitz Park bietet dieses außergewöhnliche kulinarische Vergnügen in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen an: Indisch, „Texas Mixed“ oder als „Mixed Simple“. „Für die Safrinne reichen wir den Gästen jeweils kräftige Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen von Karotte, Pastinake, Lauch und frischen Champignons. Beim Indischen Tatarenhut gibt es zum Braten am Hut zudem Hähnchenfilet, eingelegtes Lammfleisch, marinierte Barbarieentenbrust sowie Speck. Dazu reichen wir Fladenbrot sowie verschiedene Soßen zum Dippen wie beispielsweise Ingwersoße, Mango-Tomaten-Chutney sowie Curry-, Knoblauch-, Apfel-Zimt- und Kräuterdip“, erläutert Küchenchef Frank Schröder.

Bei der Variante „Texas Mixed“ gibt es Rinder- und Schweinefilet, Hähnchenbrust und Speck, dazu Baguette, Salsasoße, Tzaziki, Mango-Tomaten-Chutney sowie Chili-, Knoblauch-, Senf-, Meerrettich-, Apfel-Zwiebel- und Kräuter-Dip. Bei der Variante „Mixed Simple“ können die Restaurantgäste marinierte Rinderhüfte, eingelegten Schweinerücken, mariniertes Putenfilet sowie Speck genießen. Dazu gibt es verschiedene Brotsorten, Tzaziki, Salsasoße, Chili- sowie Knoblauch-Dip. Der „Tatarenhut“ ist für zwei bis 16 Personen buchbar, die Anmeldung sollte jedoch für eine perfekte Vorbereitung bis vier Tage vor Beginn erfolgen. Der Preis pro Person beträgt beim Indischen Hut und bei der Variante „Mixed Simple“ 15 Euro, beim Tatarenhut „Texas Mixed“ 18,50 Euro.

Wer lieber klassisch genießen möchte, kann dies natürlich ebenfalls im AMBER HOTEL Chemnitz Park: „Zusätzlich zu unserem ‚Tatarenhut‘ bieten wir ganzjährig jeweils am zweiten Sonntag im Monat von 11.30 bis 14.30 Uhr einen Sonntagsbrunch mit großer Speisenauswahl an“, so Carmen Rödel. Zu jedem Brunch gibt es eine Tagessuppe mit

Pressemitteilung, 16. Januar 2012

Chemnitz

Hilden/Düsseldorf

Leonberg/Stuttgart

Berlin

München

Bad Reichenhall ...

großer Brotauswahl, eine Variation von Vorspeisen, angemachte Salate, Blattsalate mit Dressings sowie verschiedene Hauptgerichte, darunter Fisch, Fleisch und ein vegetarisches Gericht, außerdem diverse Beilagen und eine Dessertecke mit süßen Leckereien. Der Preis für den Familienbrunch beträgt 14 Euro, Kinder von sechs bis zwölf Jahren zahlen nur sieben Euro. Die Termine in diesem Jahr sind: 12. Februar, 11. März, 10. Juni, 8. Juli, 12. August, 9. September, 14. Oktober, 11. November sowie 9. Dezember.

*Das AMBER HOTEL Chemnitz Park in Sachsen verfügt über 103 Zimmer, ist zentral gelegen und über die nahe Autobahnabfahrt Chemnitz-Mitte gut erreichbar. Das Erzgebirge, Dresden, Leipzig und viele weitere Sehenswürdigkeiten der Region werden so zum Katzensprung. Das 4-Sterne-Hotel gehört zur AMBER HOTEL Gruppe mit Sitz in Hilden, die insgesamt acht Drei- und Vier-Sterne-Hotels in beliebten Städten und Regionen Deutschlands umfasst: Berlin, Bad Reichenhall, München, Chemnitz, Hilden/Düsseldorf, Leonberg/Stuttgart, Ahrensburg/Hamburg und Templin/Groß Dölln. Die Häuser bieten individuellen Komfort, Qualität und faire Preise für Urlauber, Geschäftsreisende und Messebesucher. Viele der verkehrsgünstig gelegenen Häuser verfügen über einen modernen Tagungsbereich und ein attraktives Gastronomieangebot.*

**Reservierungen:** Telefon 03722 513-0

**Weitere Informationen:** [www.amber-hotels.de/hotel-chemnitz](http://www.amber-hotels.de/hotel-chemnitz)

**Für Presserückfragen:** Stephan Trutschler (MEDIENKONTOR), Telefon 0177 / 31 60 515