

Anleitung für frische und einfache Zubereitung

„Fränkische Bierpfanne mit Speck-Bratkartoffeln“

1. Schritt: Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Wassertopf auf kleine Stufe stellen, so dass das Wasser nicht mehr kocht. Folgende Speisen im verschlossenen Vakuumbbeutel (**Bierpfannen-Geschnetzeltes**) in den Topf geben und mindestens 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Die Portion vorgegarte Kartoffeln aus der Papp-Tüte nehmen. Kartoffeln mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Schritt: Wenig Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und die geschnittenen Bratkartoffeln reingeben (Bratkartoffeln sollen nicht in Öl schwimmen!). Bratkartoffeln leicht goldgelb anbraten und ab und an wenden. (ca. 2 Minuten bei Hitze).
4. Schritt: Dann die beigefügten Speckwürfel in die Pfanne dazugeben, Brise Pfeffer dazugeben sowie Brise vom beigefügten EnmoBox-Gewürz in der Glasdose dazugeben (kein Salz!, da Speck und Gewürz salzig ist). Übriges das EnmoBox-Gewürz können Sie auch für z.B. Grillfleisch zum Würzen verwenden. Das Ganze noch etwas in der Pfanne braten lassen, ab und an wenden bis die Speckwürfel und die Bratkartoffeln schön nach Ihren Wünschen kross sind.
5. Schritt: Beilage zusammen mit dem inzwischen heißen Hauptgericht im Vakuumbbeutel auf den Teller anrichten. Bisschen frisch geschnittene Petersilie noch darüber streuen und schon hast du ein tolles fertiges Gericht.

Habt Spaß dabei und genießt.

Wichtig! Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

Wir wünschen guten Appetit