

Anleitung für frische und einfache Zubereitung

„Roastbeef-Steak 220gr. in "Chimichurri-Marinade" auf Röstgemüse in Cognac-Pfeffer-Sauce und Spätzle“

1. Schritt: **Das Roastbeef-Steak** im Vakuumbbeutel ist bereits mit Würze angebraten. Bitte den Backofen bei Umluft auf 100 Grad vorheizen. Auf ein Backblech bitte Backpapier legen, das Steak aus dem Vakuumbbeutel nehmen und auf das Backblech geben. Folgende gewünschte Garzeiten beachten:
15 Minuten Medium rare
20 Minuten Medium
30 Minuten Well done
2. 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 (**Cognac-Pfeffer-Sauce, Röstgemüse, Spätzle**) in den Topf geben und mindestens 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
3. Schritt: Nach den 15 Minuten alle Beutel aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und auf dem Teller wie gewünscht anrichten. Achte auf die unterschiedlichen Zubereitungszeiten, so dass alle Speisen zeitlich relativ gleich fertig sind.

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