



ANLEITUNG zum Erwärmen des Silvester-Menü - Hauptgang

Geeignet großen Topf mit Wasser aufstellen;
Wasser zum Kochen bringen;
Vakuumbbeutel mit dem Kalbskotelett hineingeben;
Temperatur des Herdes auf halbe Kraft stellen;
nach 15 Minuten die Beilagen im Vakuumbbeutel dazu geben;
nach nochmal ca. 5-10 Minuten später, sind die Speisen heiß.

TIP:

Wer möchte, kann das Kalbskotelett (nach 18 Minuten aus dem Wasser nehmen!)
und die Rosmarin-Kartoffel noch zusätzlich scharf in einer Pfanne anbraten