

Zubereitung von sous-vide gegarten EICHELSCHEIN-Vorderhaxen

Allgemeine Hinweise

- Die Haxen sind im 60°C heißen Wasserbad vorgegart.
- Zutaten: EICHELSCHEIN-Vorderhaxe, Steinsalz, Bio-Glucosesirup, Bio-Gewürze (Zwiebel, Karotte, Pfeffer, Knoblauch)

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Beutel für 5 Minuten in heißes Wasser geben.
3. Fleisch aus dem Beutel nehmen und mit einem Tuch trocken tupfen (vor allem die Schwarte).
4. Schwarte leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Fleisch im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten garen bis die Schwarte aufspringt.
6. Anschließend die Haxe aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten Ruhen lassen.
7. Anschneiden und genießen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!