



FREY @ HOME

Zubereitung Box 2

1. Die Weckgläser etwa 3-4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.
2. 3 Liter Wasser in einem Topf aufkochen.
3. Den Rehbraten und die Eierknöpfe im Vakuumbbeutel in den Topf legen.
4. Das Wasser einmal kurz aufkochen lassen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen.
5. Den Rotkohl im Topf erwärmen.
6. Die Beutel aus dem Wasser nehmen.
7. Den Rehbraten, die Eierknöpfe und den Rotkohl auf Tellern anrichten.
8. Ggf. die Soße separat kurz aufkochen.
9. Mit der Wacholderrahmsoße garnieren.