



# FREY @ HOME

## Zubereitung geschmorte Kalbsbäckchen

1. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen.
2. Die Kalbsbäckchen im Vakuumbbeutel in den Topf legen.
3. Das Wasser einmal kurz aufkochen lassen und bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen.
4. Den Beutel aus dem Wasser nehmen.
5. Ggf. die Soße separat kurz aufkochen.

**Guten Appetit!**