



# FREY @ HOME

## Zubereitung Kalbshüfte

1. 5 Liter Wasser in einem Topf aufkochen.  
*Mit Thermometer: 5 Liter Wasser in einem Topf auf 60 °C erhitzen.*
2. Die Kalbshüfte im Vakuumbeutel in den Topf legen.
3. Das Wasser einmal aufkochen lassen und bei niedriger Hitze etwa 40 Minuten ziehen lassen.  
*Mit Thermometer: Bei konstanter Temperatur von 60 °C etwa 60-70 Minuten ziehen lassen.*
4. Die Kalbshüfte auspacken, auf Zewa legen und abtupfen.
5. Bestenfalls in einer Pfanne auf mittlerer Hitze in etwas Öl von beiden Seiten kurz anbraten.

**Guten Appetit!**