



FREY @ HOME

Zubereitung Lammkeule

1. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen.
2. Die Lammkeule im Vakuumbbeutel in den Topf legen.
3. Das Wasser einmal kurz aufkochen lassen und bei niedriger Hitze etwa 10-15 Minuten ziehen lassen.
4. Den Beutel aus dem Wasser nehmen.
5. Gegebenenfalls die Soße separat kurz aufkochen.

Guten Appetit!