



# FREY @ HOME

## Zubereitung Sauerbraten

1. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen.
2. Den Sauerbraten 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!**