

# KACHELFLEISCH ZUBEREITUNG



## ZUBEREITUNG

Fleisch langsam im Kühlschrank auftauen lassen (am Besten über Nacht).

Aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Trocken tupfen.

Von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten anbraten.

Wir empfehlen das Fleisch rosa gegart zu servieren.

## VERWENDUNG

Man kann es als Schnitzel mit oder ohne Panade servieren oder als Sandwich zubereiten.

Grundsätzlich ist es zu behandeln wie ein dünn geschnittenes Stück Kalbs- oder Schweinerücken.

**Guten Appetit!**

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE