

# CLEVER (E) SPEISEN - ANLEITUNG

**Schritt 1:** Entnehmen Sie die Speisen 1h vor Zubereitung aus dem Kühlschrank

**Schritt 2:** Erhitzen Sie einen zu 2/3 mit Wasser gefüllten Kochtopf (min. 4 Liter Fassungsvermögen).

**Schritt 3:** Schalten Sie den Herd auf niedrige Stufe, sobald das Wasser kocht.

**Schritt 4:** Fügen Sie die Speisen entsprechend nachfolgender Anleitung dem Topf hinzu und schließen diesen.

## LACHS: (7 MINUTEN)

- 1) Geben Sie zuerst sämtliche Beilagen in den Topf.
- 2) Geben Sie nach 3 Minuten ebenfalls den Lachs in den Topf (Garzeit 7 Minuten).
- 3) Entnehmen Sie nach insgesamt 10 Minuten alle Beutel.



## SCHWEINEFILET: (15 MINUTEN = MEDIUM/20 MINUTEN = DURCH)

- 1) Geben Sie das Schweinefilet in den Topf.
- 2) Geben Sie nach 5/10 Minuten ebenfalls sämtliche Beilagen hinzu (Garzeit 10 Min).
- 3) Entnehmen Sie alle Beutel nach insgesamt 15/20 Minuten.



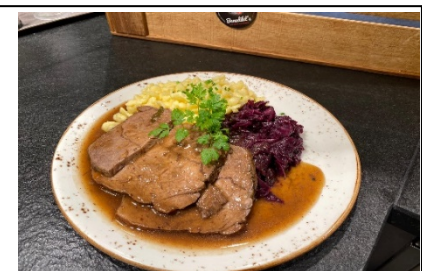
## WILDRAGOUT: (15 MINUTEN)

- 1) Geben Sie das Wildragout in den Topf.
- 2) Geben Sie nach 5 Minuten ebenfalls sämtliche Beilagen hinzu (Garzeit 10 Min).
- 3) Entnehmen Sie alle Beutel nach insgesamt 15 Minuten.



## BURGUNDERBRATEN: (15 MINUTEN)

- 1) Geben Sie den Burgunderbraten in den Topf hinzu.
- 2) Geben Sie nach 5 Minuten ebenfalls sämtliche Beilagen hinzu (Garzeit 10 Min).
- 3) Entnehmen Sie alle Beutel nach insgesamt 15 Minuten.



## VEGETARISCHER MARONENBRATEN: (10 MINUTEN)

- 1) Geben Sie den Maronenbraten, die Vegetarische Soße und sämtliche Beilagen in den Topf.
- 2) Entnehmen Sie alle Beutel nach insgesamt 10 Minuten.

