

Eingeschweißte Steaks schonend, aber doch schnell, auftauen mit CC

Ideengeber: unbekannt

Wasser auf 45 °C erhitzen und darin Steaks, die evakuiert sind, auftauen (20 min., ohne Rührelement, Rührstufe 3). Das ist schonend und schnell.

Das Fleisch sollte dann aber rasch verbraucht werden.