

Berliner Hühnerfrikassee vom Kikok-Huhn



Klassisches Berliner Hühnerfrikassee vom Kikok-Huhn. Dazu Nussbutterreis und Spreewälder Gewürzgurken.

Was du bekommst:

- 1x Hühnerfrikassee vakuumiert
- 1x Reis vakuumiert
- 1x Spreewaldgurken vakuumiert

Was du brauchst:

- 1x Topf
- 1x Kochlöffel

Wie lange du brauchst:

Ca. 15 Minuten, je nachdem wie lange dein Wasser zum Kochen braucht.

Wie du kochst:



Stelle dir einen, für beide Tüten ausreichend großen, Topf auf den Herd auf und lass das Wasser kochen. Nimm genauso viel Wasser, dass die beiden Tüten noch herein passen und bedeckt sind und das Wasser dabei nicht überläuft. Sobald das Wasser kocht stellst du deinen Herd aus. Jetzt kannst du die beiden Tüten hinzugeben. In ca. 10 Minuten sind beide Tüten ausreichend heiß und du kannst dein Essen servieren.



Nach 10 Minuten nimmst du beide Tüten aus dem Wasserbad. Schneide die Vakuumiertüten am oberen Ende auf und geben den Inhalt in deine Schüssel. Beginne mit dem Reis. Vorsicht! Die Tüten sind heiß. Die Spreewaldgurken nach belieben schneiden.



Jetzt kannst du die Spreewaldgurken darauf anrichten und dein Essen servieren.

Wir empfehlen dir dazu unsere pure Berliner Weisse.
Guten Appetit und PRST!

Allergene: enthält Laktose