MENÜPLAN by ANTONIEWICZ.

Schweinebäckchen, Demi Glace und Rotes Linsencurry

30 Minuten

4 Personen

Sie benötigen dazu:

- 8 Schweinebäckchen **MENÜPLAN** by ANTONIEWICZ. ca. 700 – 800 g
- 200 ml **MENÜPLAN** Demi Glace
- 600 g **MENÜPLAN** Rotes Linsencurry

Zubereitung:

Den Sous-vide Beutel mit den Schweinebäckchen in einem Sous-vide Becken (Wasserbad) ca. 20 Minuten bei 65 °C erwärmen und in der Zwischenzeit die Demi Glace sowie das Rote Linsencurry in separaten Töpfen erhitzen.

Dann die Bäckchen aus dem Beutel nehmen und in die Sauce geben. Anschließend das Rote Linsencurry auf einem Teller anrichten, die Bäckchen aus der Sauce nehmen, darauf setzen und etwas Sauce dazugeben.