



GEFRORENE SUPPENBEUTEL AUFTAUEN UND ERHITZEN

im Kühlschrank langsam auftauen

Schritt 1

Der gefrorene Suppenbeutel in einen Behälter geben, um Tauwasser aufzufangen, dann in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

Lassen Sie die gefrorene Suppe vollständig auftauen, was über Nacht geschehen kann oder ca. einen halben Tag dauert.

Schritt 3

Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere auf und geben diese in einen geeigneten Kochtopf. Kochen Sie die Suppe auf und lassen Sie diese ca. 2-3 Minuten auf kleinem Feuer simmern. Drapieren Sie die Suppe nach Ihrem Geschmack.

im kalten Wasser auftauen

Schritt 1

Platzieren Sie einen Behälter in Ihrer Spüle. Wählen Sie eine, die groß genug ist, um den gefrorenen Beutel mit der Suppe zu halten, aber klein genug, um bequem unter Ihren Wasserhahn zu passen.

Schritt 2

Füllen Sie den Behälter mit kaltem Wasser. Die gefrorene Suppe sollte vollständig im Wasser liegen.

Schritt 3

Warten Sie bis die Suppe vollständig aufgetaut ist was ca. 20 Min. bis 25 Min. dauern kann.

Schritt 4

Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere auf und geben diese in einen geeigneten Kochtopf. Kochen Sie die Suppe auf und lassen Sie diese ca. 2-3 Minuten auf kleinem Feuer simmern. Drapieren Sie die Suppe nach Ihrem Geschmack.

in der Mikrowelle auftauen

Schritt 1

Legen Sie die tiefgekühlten Suppenbeutel in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Stellen Sie Ihre Mikrowelle auf "Entfrosten". Fahren Sie mit dem Auftauen der gefrorenen Suppenbeutel in kleinen Intervallen fort bis die Suppe aufgetaut ist.

Schritt 2

Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere auf und geben diese in einen geeigneten Suppenteller. Erhitzen Sie die Suppe sofort auf die richtige Temperatur in der Mikrowelle. Drapieren Sie die Suppe nach Ihrem Geschmack.