

»Minuten-Speck«

Leckerer krosser Speck sauber und schnell ganz einfach aus der Mikrowelle

- **dünne Scheiben vom geräucherten Bauchspeck**
- Küchenrolle, großer, flacher Porzellan- oder Glasteller
- Mikrowelle

Zubereitung/ Anleitung:

- auf den Teller zwei Lagen Küchenkrepp legen
- auf das Küchenkrepp die Scheiben vom geräucherten Metzgerhans-Speck einzeln nebeneinander legen
- Teller mit dem Speck in die Mikrowelle stellen und Speck bei höchster Stufe ca. 2-4 Minuten kross backen

Achtung: Die Backzeit des Specks hängt von der Mikrowellen-Leistung und der Art des verwendeten Tellers ab. Verwenden Sie bitte reine Porzellan- oder geeignete Glas-Teller, da diese sich nicht selbst wie z.B. Steinzeug in der Mikrowelle aufheizen und damit die Hitze-Leistung vom Speck abziehen. Tasten Sie sich an die optimale Zeit- und Hitzeeinstellung beim ersten Mal einfach heran.

- Speck danach vom Küchenkrepp lösen und wie vorgesehen verwenden, z.B. klassisch zum Bruch mit Eiern oder als Topping für eine Kürbissuppe
- diese Methode ist die schnellste und sauberste Methode, Speck ohne Fettspritzer und großem Reinigungsaufwand zuzubereiten.

Wiblingen am Tannenplatz

Buchauer Straße 6
89079 Ulm
Tel. 0731 . 48 17 51
Öffnungszeiten
Montag und Mittwoch: 7.00 – 13.30 Uhr
Di, Do und Fr: 7.00 – 18.00Uhr; Sa 7.00-12.30 Uhr

Wiblingen am Pranger

Pranger 1
89079 Ulm-Wiblingen
Tel. 0731 . 94 58 95 98
Öffnungszeiten
Mo-Fr: 7.30-18.00 Uhr
Sa 7.30-12.30 Uhr