

Eifix Schlemmer Rührei in der Pfanne.



Fett in die Pfanne geben und auf **140°C** erhitzen.



Eifix Schlemmer Rührei in die Pfanne geben.



Das Schlemmer Rührei langsam schieben. Ansetzen vermeiden.



Wichtig: Das Rührei in der Pfanne nicht vollständig durchgaren! Das optimale Schlemmer Rührei ist fluffig und cremig.



Schlemmer Rührei in das **70°C** warme Chafing-Dish geben. Warmgestellt stockt das Schlemmer Rührei weiter.



Das Chafing-Dish nicht zu warm einstellen, da das Schlemmer Rührei sonst trocken wird. Standzeit bei **70°C**: mindestens **90 Minuten**.

Zubereitungszeit: Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungstärke.



Weitere Infos und leckere Rezepte:
schlemmer-ruehrei.eipro.de



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

Eifix Schlemmer Rührei im Kombidämpfer.



3 Liter Eifix Schlemmer Rührei in ein GN Blech (ca. **66 mm Höhe**) gießen.



Das Rührei in den auf **100 °C (Hitze und Dampf)** vorgeheizten Kombidämpfer stellen.



Nach **7 Minuten Garzeit** das Rührei vorsichtig verrühren.

Wichtig: die Seiten nicht vergessen und **weitere 2 Minuten garen**.



Das gegarte Rührei aus dem Ofen nehmen und noch einmal verrühren.

Zubereitungszeit: Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

