

# 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](http://schlemmer-ruehrei.eipro.de)



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG  
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · [www.eipro.de](http://www.eipro.de)

# Eifix Schlemmer Röhrei im Kombidämpfer.



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



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



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

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



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

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