Gemüse-Pickles

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	30 Min.
Portionen	1
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

eingelegtes Essiggemüse

Gemüse-Pickles

400 g Gemüse (z. B. Blumenkohl, Gurke, Radieschen, Rüebli oder rote Zwiebeln)

200 ml Kräuteressig

200 ml Wasser

75 g Zucker

1 EL Salz

1 TL Koriandersamen

Gemüse-Pickles

Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Restliche Zutaten in einem Messbecher gut verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Gemüse möglichst flach in mehrere Vakuumierbeutel geben, die Flüssigkeit dazugiessen. Beutel gemäss Bedienungsanleitung vakuumieren und nebeneinander auf ein gelochtes Edelstahlblech legen.

Mit Vacuisine 94 °C während 30 Minuten garen.

Gemüse auskühlen lassen und mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Garschritte

Vacuisine 94 °C während 30 Min.

Tipps

Vakuumierbeutel können nach dem Öffnen erneut versiegelt werden.

Zubehör

Vakuumierbeutel

Edelstahlblech gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022