Gemüse-Pickles

eingelegtes Essiggemüse

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

Gemüse-Pickles

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

200 ml Kräuteressig

200 ml Wasser

75 g Zucker

1 EL Salz

1 TL Koriandersamen

Gemüse-Pickles

Gemüse putzen 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 30 Minuten lang 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