

AEG

Pichelsteiner aus der Tüte

Beheizungsart: Sous Vide
Temperatur: 95 °C
Zeit: 50 Minuten
Wasser: 500 ml
Portionen: 4



400 g gemischtes Saisongemüse
250 g Kartoffeln
4 Rindswürste
400 ml Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Petersilie, gehackt

Vorbereitung: Das Gemüse schälen, putzen und alles in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten zusammen vakuumieren.

Zubereitung: Den Eintopf auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 95 °C für 50 Minuten garen.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer