



ROTKRAUT MIT APFEL

Ausgangsmaterial

10.000 kg Rotkraut, fein geschnitten

Gewürze und Zutaten pro 10 Kilogramm

1500 g Apfelmus
1000 g Zwiebeln, fein gewürfelt
400 g Zucker
400 g Paco Sauce hell Art.-Nr. F010
200 g Streuwürze naturelle Art.-Nr. 9372
300 g Apfel getrocknet Art.-Nr. 2109

1.000 kg Rotweinessig
1.000 kg Wasser oder Gemüsebrühe

Zur geschmacklichen Ergänzung

Lorbeerblätter ganz Art.-Nr. 1119
Nelken ganz Art.-Nr. 1125

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Das Rotkraut mit allen Zutaten (ohne Essig und Wasser) mischen.
2. Die Mischung in passende Stehboden-Beutel einwiegen.
3. Rotweinessig mit Wasser mischen und zugeben. Bei Bedarf mit Lorbeerblatt und Nelke ergänzen.
4. Beutel vacuumieren und für 12 Stunden gekühlt marinieren
5. Anschliessend im Kombidämpfer oder Wasserbad bei 90 °C für 2 Stunden pasteurisieren.
6. Im Eiswasser oder Schockfroster rasch abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Packungen können im Wasserbad oder im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Das Rotkraut ist eine passende Beilage für alle Wildgerichte.