



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

APFEL SOUS-VIDE BLITZMARINIERT



Als Beilage für 2 Personen

ZUTATEN

1 Apfel (z.B. Pink Lady)
2 EL heller Balsam- oder Chardonnay-Essig
1 TL Zucker
½ Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Apfel schälen, Kernhaus entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit allen Zutaten in einen Vakuumbeutel geben und auf Stufe 3 vakuumieren. Den Apfel für ca. 4 Stunden im Kühl schrank marinieren.

Tipp:

Kann mit einigen rosa Pfefferbeeren verfeinert werden.