

# 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