

Rohnensalat

Zutaten/Einkaufsliste:
36 Gläser zu 370ml



10 KG Rohnen roh, ungeschält

Marinade:

2,5 LT Weißweinessig
1,5 LT Wasser
5 EL Salz
2 EL Pfefferstolz Edelschrot*
2 EL Fisch & Salat*
Gewürzmischung
1/2 Stk Krenwurzel (Meerrettich)
3 EL Kümmel gehackt

Zubereitung:

Rohnen schälen und ankochen:

- Rohnen gut waschen und auf Roste in den Kombi-MULTI-Dampfgarer (MDG) legen.
- Ein Backblech zum Abtropfen in den untersten Einschub geben.
- Den Kerntemperaturfühler in die Mitte der größten Rohne stechen.
- Mit der Ofenfunktion "Feuchtgaren" HOCH" bzw. Intervall PLUS 110°C oder CicroTherm Heißluft mit hoher Dampfunterstützung die Rohnen weich dämpfen.



Wichtig: Damit die Rohne nicht zu weich wird eine Kerntemperatur von 90°C einstellen.

- Beim Einkochen im Glas wird die Rohne dann richtig weich.
(Gardauer ca. 1-2 Stunden)
- Auskühlen lassen, so lassen sich die Rohnen mit einem kleinen Messer leicht schälen.

Schneiden:

Wir verwenden dafür immer eine Küchenmaschine mit Schneidaufsatz und blättern die Rohnen.





Marinieren:

- Den Kren reiben und mit allen Zutaten der Marinade verrühren.
- Marinade mit den geschnitten Rohnen verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
- Eventuell nachwürzen.

Abfüllen:

- Salat und Marinade mit einem Einkochtrichter in die Gläser 2 cm unter Rand füllen.



Einkochen:

Bei größeren Mengen an Gläsern oder wenn auf mehreren Ebenen im Kombi-MULTI-Dampfgarer eingekocht wird gibt es eine noch bessere Einstellung wie die Sonderfunktion "Einkochen"!

Gläser in den MDG auf Roste stellen, Abtropfblech in den untersten Einschub geben.

Mit der Ofenfunktion "Feuchtgaren hoch" bzw. Intervall PLUS (50% Dampfanteil) bei 130°C oder CicroTherm Heißluft mit hoher Dampfunterstützung ohne vorheizen Einkochen.



Einkochzeit:

Solange Einkochen bis in "alle" Gläser Bläschen aufsteigen bzw. es leicht zu Köcheln beginnt. 1-2 Stunden.

Ist die Einkochzeit zu lange verliert sich die schöne rote Farbe und der Salat wird matschig weich!

Nach dem Einkochen die Gläser im geöffneten MDG auskühlen lassen.

Lagerfähigkeit ungekühlt ca. 2 Jahre!

PS: Wenn man die Türe nach dem Einkochen öffnet, pfeifen und fauchen die Gläser da Sie unter Druck stehen!

"Der Ruf des Gartens"