



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Pouletbrüstli mit Kartoffelsalat

- Die Pouletbrüstli mit Olivenöl einschmieren, mit Pfeffer und Salz würzen.
 - Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Pouletbrüstli in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
 - Garen Sie 20 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 5 Minuten.
 - Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
 - Schneiden Sie die Pouletbrüstli in feine Scheiben und servieren Sie mit dem Kartoffelsalat oder mit einem Caesars Salat.
-
- Schälen Sie die gekochten Kartoffeln und schneiden Sie diese in Scheiben.
 - Waschen Sie die Frühlingszwiebel und schneiden Sie diese in feine Ringe. Schneiden Sie die Essiggurken in feine Stücke.
 - Mischen Sie die Frühlingszwiebel, die Kartoffeln, feingehackte Zwiebel, Essiggurken und Kapern in einem Salatgeschirr zusammen.
 - Mischen Sie die Mayonnaise und Dijon Senf zusammen, geben Sie die Sauce dem Salat bei und mischen Sie gut. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen



Zutaten

4 Pouletbrüstli (Hühnerbrust)

5 EL Olivenöl

Wenig schwarzen Pfeffer und Salz

Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

12 mittelgrosse gekochte Kartoffeln

1 Frühlingszwiebel

2 Zwiebeln (rote und gelbe)

2 Essiggurken

0.5 dl Kapern

3 dl Mayonnaise

2 EL Dijon Senf

Wenig schwarzen Pfeffer und Salz



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Pouletschenkel im "Maplesirup"

- Legen Sie die Pouletschenkel in ein flaches Ofengeschirr und giessen Sie den Ahornsirup darüber, so dass alle Seiten von den Pouletschenkeln von dem Ahornsirup überzogen werden. Das Ofengeschirr überdecken und in den Kühlschrank legen (1 Stunde bis 24 Stunden).
- Mischen Sie das Paprikapulver, Chilipulver, Knoblauchpulver, Salz und den schwarzen Pfeffer. Die Pouletschenkel aus der Marinade nehmen und in der Gewürzmischung rollen.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Pouletschenkel in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill. Garen Sie 25 Minuten.
- Mischen Sie in einer Schüssel die Chilisauce mit dem feingehackten Schnittlauch, Senf, Knoblauchpulver, Zitronensaft und Cayenne Pfeffer. Würzen Sie die Mischung noch mit Tabasco Sauce je nach Geschmack.
- Nachdem die Räuchergüter 25 Minuten gegart haben, nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder vom Grill. Benutzen Sie eine Schere oder ein Messer, um mit einem Schnitt die Oberseite des Beutels zu öffnen. Biegen Sie dann die Folie entlang des Schnittes zur Seite. Giessen Sie die Chilisauce über die Pouletschenkel und legen Sie den offene Räucherbeutel wieder in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie mit 190 °C bis die Oberfläche der Pouletschenkel eine schöne braune Farbe bekommen (ca. 30 Minuten).
- Servieren Sie die Pouletschenkel warm, direkt vom Ofen oder Grill.



Zutaten

900 g Pouletschenkel
0.5 dl Ahornsirup (Maplesirup)
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

1 EL Paprikapulver
1 TL Chilipulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Salz
1 TL Schwarzer Pfeffer

0.7 dl Chilisauce
2 EL Schnittlauch gehackt
1 TL Senf
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zitronensaft
Priesse Cayenne Pfeffer
Tabascosauce



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Geräucherter Trutenbrustfilet

- Mischen Sie das Paprikapulver, Chilipulver, Knoblauchpulver, Salz und den schwarzen Pfeffer. Die Trutenbrustfilets in der Gewürzmischung rollen.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Filets in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill. Garen Sie 25 Minuten.
- Nachdem die Räuchergüter 25 Minuten gegart haben, nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder vom Grill. Benutzen Sie eine Schere oder ein Messer, um mit einem Schnitt die Oberseite des Beutels zu öffnen. Biegen Sie dann die Folie entlang des Schnittes zur Seite. Legen Sie den offenen Räucherbeutel wieder in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie mit 190 °C (Backofen) oder mittlere Temperatur (Grill) bis die Oberfläche der Trutenbrustfilets eine schöne braune Farbe bekommen (ca. 20 Minuten).
- Servieren Sie die Filets warm mit Kartoffeln oder Nudeln.



Zutaten

600 g Trutenbrustfilet
2 TL Paprikapulver
1 TL Chilipulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Salz
1 TL Schwarzer Pfeffer
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Garzeiten

Empfohlene Garzeit für Räuchergut

	500g	1kg
Fischfilet	15–20 min	25–30 min
Schweinskotletten	30–35 min	40–45 min
Hühnerstücke	40–45 min	50–55 min
Schweinsrippen		70 min
Rindsbraten (1–1,4 kg)		120 min
Rindsrippen oder Lammschenkel (1–1,4 kg)		55 min
Kartoffeln	40–45 min	50–55 min
Gemüse (< 1 kg)		20 min

Garzeiten sind Schätzungen, passen Sie sie entsprechend an, um den richtigen Garzustand zu erreichen.

Garzeiten werden verkürzt, indem man das Räuchergut in kleinere Stücke schneidet. Z.B. gart eine knochenlose und geschnittene Hühnerbrust schneller als eine Brust mit Knochen.

Gleiches gilt auch für Gemüse, kleinere Stücke garen schneller

Nützliche Tipps & Tricks

- Garzeiten sind Schätzungen, passen Sie sie entsprechend an, um den richtigen Garzustand zu erreichen.
- Ein Fleischthermometer ist die genaueste Methode, um den Garzustand des Räucherguts zu überprüfen.
- Trocknen Sie immer das Räuchergut nach dem Waschen.
- Für beste Resultate beim Räuchern entfernen Sie die Haut vom Geflügel und garen Sie ein Fischfilet mit Hautseite gegen unten.
- Um Geflügel oder Fleisch eine schöne braune Oberfläche zu geben, schneiden Sie einen kleinen Schnitt in die Oberseite des Beutels ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit. Die Feuchtigkeit wird dadurch entweichen und das Räuchergut wird schön braun an der Oberfläche. Eine leichte braune Oberfläche erreicht man auch durch die Zugabe von Würfelzucker im Räucherbeutel.
- Überfüllen Sie den Beutel nicht, nur eine Schicht hineinlegen.
- Drehen Sie den Beutel während oder nach dem Garen nicht um.
- Nicht geeignet für Mikrowelle.
- Der Beutel ist für den einmaligen Gebrauch bestimmt.
- Vor Kindern schützen.

Weitere Rezepte unter WWW.SAVU.CH