



# SAVU Räucherbeutel Rezepte

## *Maiskolben im Räucherbeutel*

- Waschen Sie die Maiskolben und lassen Sie sie 20 Minuten lang im kalten Wasser ziehen.
- Trocknen Sie die Maiskolben, bestreichen Sie sie mit Margarine/Butter und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Maiskolben in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie 15 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 45 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.



### **Zutaten**

*4 Maiskolben (Zuckermais)  
1 EL Margarine/Butter  
½ TL Salz  
½ TL Schwarzer Pfeffer  
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel*



# SAVU Räucherbeutel Rezepte

## *Rosmarinkartoffeln*

- Die Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit dem Rosmarin in einer Pfanne kurz anbraten bis eine leichte Kruste entsteht.
- Legen Sie die Rosmarinkartoffeln in einen Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie 25 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 10 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.



### **Zutaten**

*16 Kartoffeln (mehlige)  
0.5 dl Olivenöl  
0.5 dl frischer Rosmarin  
Etwas schwarzen Pfeffer und Salz  
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel*



# SAVU Räucherbeutel Rezepte

## Geräuchertes Gemüse

- Verschiedene Gemüsesorten eignen sich gut für das Kochen mit dem SAVU Räucherbeutel.
- Wir empfehlen die folgenden Gemüse; Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Broccoli, Blumenkohl, Süsskartoffeln.
- Schneiden Sie die Gemüse in kleine Würfel (2\*2cm) und platzieren Sie sie in einer Ofenform. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Sie können es auch mit geriebenem Käse (Parmesan, Sbrinz, Emmentaler) bestreuen.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Ofenform in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill. Garen Sie ca. 30 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.



### Zutaten

*Verschiedene Gemüse  
Geriebener Käse*



# 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](http://WWW.SAVU.CH)