



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Geräucherte Lammkotletten

- Rollen Sie die Lammkotletten in Olivenöl und braten Sie die Kotletten kurz (2 Minuten pro Seite) in einer Bratpfanne oder auf dem Grill an.
- Mischen Sie die Kräuter und die Gewürze zusammen und streichen Sie diese auf die Lammkotletten.
- Das Gemüse in Würfel von ca. 2.5 cm schneiden.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Lammkotletten und das Gemüse 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 20-25 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.



Zutaten

8 Stück Lammkotletten
2 EL Olivenöl
½ TL Thymian
½ TL Paprikapulver
¼ TL Salz
1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Broccoli
8 frische Spargeln
14 kleine Karotten
12 kleine Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
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