



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Geräucherte Rindsfilet mit Kapernrahm

- Schneiden Sie das Rindsfilet in ca. 2,5 cm dicke Steaks. Würzen Sie mit Pfeffer und Salz und rollen Sie die Steaks in das Olivenöl.
- Braten oder Grillieren Sie die Steaks kurz die Oberfläche zu anbraunen.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Steaks in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie 10 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 5 Minuten für „Medium“ oder 10 Minuten für „Well done“.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
- Die Steaks mit einem Kapernsrahm servieren.
- Vermischen Sie die Creme Fraîche und den Halbrahm mit den Schwingbesen.
- Spülen Sie die Kapern mit Wasser und trocknen Sie dem gut ab.
- Geben Sie die Kapern, das Saft von einem halben Zitrone und fein gehacktes Kapern den Rahm zu.
- Würzen Sie mit Cayennepfeffer, schwarz Pfeffer und Salz.



Zutaten

600 g Rindsfilet
4 EL Olivenöl
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

2 dl Creme Fraîche
1 dl Halbrahm
1 dl eingelegte Kapern
½ Zitrone
Eine prise Cayennepfeffer
Fein gehacktes Peterlie
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz



SAVU Räucherbeutel Rezepte

Rindsspiess mit Rosmarinkartoffeln und Aioli

- Schneiden Sie das Filet in 3 cm dicke Stücke, würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer und rollen Sie das Fleisch in der Mischung aus Olivenöl und Chilisauce. Stecken Sie die Filet Stücke auf das Holzspieß.
 - Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Filetspiesse 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 5 Minuten.
 - Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
 - Servieren Sie mit Rosmarinkartoffeln und Aioli Sauce.
-
- 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 separaten 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

600 g Rindsfiletsteak
4 EL Olivenöl
0.5 dl süsse Chilisauce
Etwas schwarzen Pfeffer und Salz
4 Holzspieß
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

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

Aioli Sauce



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 Lammshenkel (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