



SAVU Räucherbeutel - Gebrauchsanweisungen für Holzkohlegrill

So einfach geht es - 10 kurze Anweisungen

1 Den Holzkohlegrill anzünden, Flammen ausbrennen lassen und Holzkohle ein ebenen.

2 Trocknen Sie das Räuchergut und würzen Sie es nach Ihrem Geschmack. Für beste Resultate lassen Sie das Räuchergut bei Raumtemperatur max. 30 Minuten ruhen, bevor Sie zu kochen beginnen.

3 Füllen Sie den Beutel bis 2/3 gleichmässig mit dem Räuchergut. Nach Wunsch das Räuchergut in ein Ofengeschirr und dann in den Räucherbeutel legen.



4 Danach die geöffnete Seite durch zweimaliges Einschlagen gut verschliessen.



5 Den Räucherbeutel mit der Aufschrift «THIS SIDE DOWN» auf den Rost legen.



6 Garen Sie auf dem Rost 10-15 Minuten, senken Sie dann die Temperatur, indem Sie den Rost eine Stufe höher stellen und lassen Sie die Speisen gemäss den empfohlenen Garzeiten (siehe Tabelle) weiter garen.

Empfohlene Garzeit für Räuchergut	500g	1kg
Fischfilet	15-20 min	25-30 min
Schweinskoteletten	30-35 min	40-45 min
Hühnerstücke	40-45 min	50-55 min
Schweinsrippen		70 min

Achtung : LASSEN SIE DIE FLAMMEN DEN BEUTEL NICHT BERÜHREN

7 Nehmen Sie den Beutel mit Ofenhandschuhen oder anderem Handschutz vom Grill. Lassen Sie das Räuchergut im ungeöffneten Beutel für 5-10 Minuten ruhen.



Vorsicht: DER BEUTEL IST SEHR HEISS

8 Benutzen Sie eine Schere oder ein Messer, um mit einem Schnitt die Oberseite des Beutels zu öffnen. Biegen Sie dann die Folie entlang der Schnitte zur Seite



Vorsicht: MÖGLICHER DAMPF INNERHALE DES BEUTELS IST SEHR HEISS.

9 Servieren Sie direkt vom Beutel.



10 Nach dem Gebrauch können Sie den Beutel in einem Alurecycling Behälter entsorgen.

