



SAVU Räucherbeutel - Gebrauchsanweisungen für Backofen


So einfach geht es - 10 kurze Anweisungen

1 Den Rost in die unterste Einschubleiste schieben und den Backofen auf ca. 250° C vorheizen.



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 die ersten 15 Minuten auf 250° C, senken Sie dann die Temperatur auf 190° C und garen Sie gemäss den empfohlenen Garzeiten (siehe Tabelle) weiter.


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

7 Nehmen Sie den Beutel mit Ofenhandschuhen oder anderem Handschutz aus dem Ofen. 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: MOGLICHER DAMPF INNERHALB DES BEUTELS IST SEHR HEISS.

9 Servieren Sie direkt vom Beutel.



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

