



# SAVU Räucherbeutel Rezepte

## Geräucherte Schweinkotletten

- Waschen und halbieren Sie die Kartoffeln, schneiden Sie die geschälten Karotten und die Zwiebeln in 2 cm dicke Scheiben.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Schweinkotletten und 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 25 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
- Die Kotletten leicht mit Salz und Pfeffer würzen, aber erst nachdem sie kurz abgekühlt sind.

Möchten Sie eine schöne braune Oberfläche an den Kotletten?

- Sie können die Kotletten in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz anbraten bevor Sie diese in den Räucherbeutel legen.
- Benutzen Sie nach 25 Minuten Garzeit 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. Nochmals 15 Minuten mit geöffnetem Beutel braten.



### Zutaten

4 Schweinkotletten  
12 Kartoffeln (mehlige)  
4 Karotten (Rübli)  
2 Zwiebeln  
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz  
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel



# SAVU Räucherbeutel Rezepte

## Schweinsfilet gefüllt mit Pesto Sauce

- Schneiden Sie einen Schnitt (bis in die Mitte) entlang des ganzen Filets. Öffnen Sie das Filet und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer innen und aussen. Füllen Sie dann das Innere des Filets mit Pesto Sauce. Streichen Sie den Rest der Sauce auf die äussere Seite des Filets.
  - Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie das Schweinsfilet in den 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.
  - Servieren Sie das Schweinsfilet mit Gemüse und Kartoffeln.
- 
- Schneiden Sie die Basilikumblätter fein und legen Sie diese zusammen mit Salz in einen Mixer. Kurz im Mixer pürieren.
  - Geben Sie Parmesankäse, den gepressten Knoblauch und Pfeffer dazu. Kurz im Mixer pürieren.
  - Laufend das Olivenöl langsam dazugeben.



### Zutaten

600 g Schweinsfilet  
2 dl grüne Pesto Sauce (Rezept unten)  
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz  
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel

1 dl frische Basilikumblätter  
1 dl Parmesankäse  
2 Knoblauchzehen gepresst  
0.5 dl Olivenöl  
1 dl Schnittlauch feingehackt  
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz



# SAVU Räucherbeutel Rezepte

## **Gerolltes Schweinsfilet gefüllt mit Speck und Oliven**

- Öffnen Sie das Schweinsfilet indem Sie kleine Schnitte entlang des Filets schneiden. Das Resultat sollte eine flache Scheibe sein.
- Bestreichen Sie das Filet mit dem Senf und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
- Legen Sie die Speckscheiben, so dass sie das ganze Filet decken.
- Schneiden Sie die Oliven in dünne Scheiben und legen Sie diese auf den Speck. Streuen Sie fein gehackten Peterlie darüber.
- Das Filet ist bereit, zusammengerollt zu werden. Die Rolle mit Bratschnur zusammenbinden. Die Oberfläche der Rolle mit Salz und Pfeffer würzen.
- Braten Sie in einer Pfanne die Oberfläche des gerollten Schweinsfilets braun an.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie das Schweinsfilet in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie 30 Minuten und senken Sie dann die Temperatur gemäss Anweisungen, garen Sie nochmals 15 Minuten.
- Nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder Grill und lassen Sie ihn für 5 Minuten ruhen.
- Servieren Sie das gerollte Schweinsfilet mit Gemüse und Kartoffeln.



### **Zutaten**

*600 g Schweinsfilet  
150 g Speck in Scheiben  
50g grüne Oliven  
1 dl fein gehackten Peterlie  
2 EL Dijon Senf  
Wenig schwarzer Pfeffer und Salz  
Ein SAVU Erlen Räucherbeutel*



# SAVU Räucherbeutel Rezepte

## Geräucherte Spare Ribs (Schweinsrippen)

- Die Schweinsrippen waschen und mit Papier trocknen.
- Mischen Sie die Pepperoniflakes, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Zitronenpfeffer und Salz zusammen.
- Bestreichen Sie die Schweinsrippen mit der Würzmischung.
- Den Ofen oder Grill wie vorgeschrieben vorheizen (siehe Gebrauchsanweisungen). Legen Sie die Schweinsrippen in den Räucherbeutel, schliessen Sie den Beutel und legen Sie ihn in den Ofen oder auf den Grill. Garen Sie 30 Minuten.
- Mischen Sie den Honig und den Rohrzucker zusammen.
- Nachdem die Räuchergüter 30 Minuten gegart haben, nehmen Sie den Räucherbeutel mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen oder vom Grill. Benutzen Sie eine Schere oder ein Messer, um mit einem Schnitt die Oberseite des Beutels zu öffnen. Biegen Sie dann die Folie entlang des Schnittes zur Seite. Giessen Sie die Honigmischung über die Schweinsrippen und legen Sie den Räucherbeutel wieder in den Ofen oder auf den Grill.
- Garen Sie mit 190 °C bis die Oberfläche der Schweinsrippen eine schöne braune Farbe bekommen (ca. 25 Minuten).



### Zutaten

1.5 kg Schweinsrippen  
2 EL getrocknete Pepperoniflakes  
2 TL Knoblauchpulver  
2 TL Zwiebelpulver  
2 TL Zitronenpfeffer  
4 TL Salz  
2 dl flüssiger Honig  
2 dl Rohrzucker  
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](http://WWW.SAVU.CH)