



Kalt geräucherter Käse



Menge:

Kapazität im HELIA24:

bis zu 7 kg

Kapazität im HELIA48:

bis zu 14 kg

Kapazität in HELIA Gastronorm:

bis zu 18 kg

Vorbereitungszeit:

siehe Text

Zutaten (für 1 Portion)

Käse nach Belieben...

Anleitung:

Nahezu jede Käsesorte kann geräuchert werden.

Weicher Käse nimmt mehr Rauch an als fester Käse. Generell den Käse nur in leichten Rauch (wenig Räuchermehl) stellen. Beliebigen Käse in Scheiben oder Würfel auf eine eingeeölte, durchlöchernde Alufolie auf einen Flachrost legen und ohne zusätzliche Temperatur etwa 1,5 bis 2 Stunden **kalt** räuchern. Probieren Sie, ob der Käse gut ist, bevor Sie alle Scheiben oder Würfel aus dem Rauch nehmen.

Nach dem Räuchern den Käse kurz stehen lassen, in Folie wickeln und in den Kühlschrank legen. Ca. 1-2 Stunden vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen, damit er bei Zimmertemperatur sein volles Aroma entfaltet.

Beilagen nach Wahl.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte in unserem Rezeptbuch
oder auf www.heliasmoker.de

