

Maispouardenbrüstchen geräuchert im HELIA SMOKER



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

1 Portion ca. 250 g für 1 Personen

ca. 10 Portionen

ca. 20 Portionen

ca. 20 Minuten, 200 °C

Zutaten

2 Maispouardenbrüstchen

Salz

Pfeffer

Rotwein, Cognac

Anleitung:

Die Maispouardenbrüstchen über Nacht in Rotwein und Cognac einlegen. Vor dem Garen gut mit Pfeffer und Salz einreiben.

Auf dem Rost 20 Minuten garen und räuchern (2-3 zerdrückte Wacholderbeeren und etwas Zitronenschale zusammen mit 2 EL Räuchermehl im Räucherpfännchen).

Beilagen nach Wahl.

Guten Appetit

