



## BBQ-SOMMER 2017

### Grillen mal anders ...

auf in den BBQ-Sommer mit den HELIA SMOKERN

Es ist Biergarten- und Terrassenzeit und auch hier kommen die HELIA SMOKER optimal zum Einsatz - als bessere Alternative zum herkömmlichen Grill.

Einfach auf einen Servier- oder Rollwagen platziert, schieben Sie den Smoker dahin, wo er gebraucht wird, idealerweise gut sichtbar für Ihre Gäste – denn das Auge isst ja mit und der leckere Räucherduft tut sein Übriges.

Frisch geräucherte Spare-Ribs, Chicken Wings, Lachs oder Forellen gelingen ganz einfach und garantiert mit bestem Rauchgeschmack – BBQ vom Feinsten!

### Unser aktueller Räucher-Tipp:

### ANTIPASTI aus dem HELIA SMOKER

Hier unser Rezeptvorschlag:

Gemüse nach Wahl – z.B. Tomaten, Auberginen, Paprika, Pilze, Zucchini oder Zwiebeln auf dem HELIA Pizzablech verteilen, die Würzmarinade, angerührt aus italienischen Kräutern, Meersalz, Pfeffer, frischer Knoblauch und Olivenöl, über das Gemüse streichen. Zum Schluss nach Belieben mit Balsamicoessig beträufeln.

Das Ganze bei 140 °C Ofentemperatur 45 Minuten garen und gleichzeitig mit 2 -3 Esslöffeln Räuchermehl Buche räuchern.

Über 100 Rezeptideen zum Heiß- und Kalträuchern finden Sie auch im aktuellen Rezeptheft oder lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Das Rezeptheft, die neuen original HELIA Spareribhalter aus Edelstahl und das Pizzablech finden Sie auch unter <https://www.heliasmoker.de/shop/zubehoer> oder auf der beigefügten Preis- und Zubehörliste.

Das HELIA-Team wünscht Ihnen einen BBQ-Sommer der besonderen Art



HELIA SMOKER Räuchergeräte

Inh. Torsten Georg e.K.  
Scheidwaldstraße 8  
57299 Burbach  
Deutschland / Germany  
[www.heliasmoker.de](http://www.heliasmoker.de)

Telefon: + 49 (0) 2736 - 6130  
Telefax: + 49 (0) 2736 - 6655  
Mobil: + 49 (0) 175- 2 47 78 38  
E-Mail: [office@heliasmoker.de](mailto:office@heliasmoker.de)