



Putenkeule Geräuchert im HELIA SMOKER



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

1 kg für 4 Personen

ca. 7 kg (28 Portionen)

ca. 14 kg (56 Portionen)

ca. 60 Minuten, 200 °C

Zutaten (für 1 Portion)

1 Putenkeule

Salz

Pfeffer

Maggiwürze Nr. 3

Anleitung:

Die Putenkeule gut mit Pfeffer, Salz und Maggiwürze Nr. 3 einreiben.
Auf dem Rost 1 Stunde garen und mit Rauch veredeln (4 EL Räuchermehl Buche
+ 1 EL Wasser aufs Räucherpfännchen).

Beilagen nach Wahl.

Guten Appetit

