



Rehblatt aus dem Buchenrauch



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Kapazität im HELIA Gastronorm

Vorbereitungszeit:

1 Rehblatt für 2 Personen

6-8 Rehblätter

12-14 Rehblätter

ca. 20 Rehblätter

ca. 30 Minuten

ca. 60-75 Minuten, 160 °C im Smoker

Zutaten (für 3 Rehblätter)

Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Öl

1 große Möhre, 2 große Zwiebeln

1 Stange Porree, ½ Sellerieknolle,

3 Knoblauchzehen

Gemüsebrühe, Rotwein,

Buchenholzmehl, Wacholderbeeren

Anleitung:

Die Rehblätter mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne scharf anbraten. Dann im HELIA Edelstahlbräter ruhig stellen. In der Pfanne Zwiebeln, Sellerie, Porree, Möhren, etwas Knoblauch und Tomatenmark anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Rotwein ablöschen. Das Ganze zu den Rehblättern in den Bräter geben. In der Zwischenzeit den HELIA SMOKER auf 160 Grad vorheizen und das Räucherpfännchen mit ca. 5 EL Buchenspäne und ein paar Wacholderbeeren bestücken. Alles in den Smoker schieben und für ca. 60 - 75 Minuten garen und räuchern. Den Sud später pürieren und mit dem Fleisch anrichten. Dazu passen Preiselbeeren. Weitere Beilagen nach Wahl.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte in unserem Rezeptheft und auf www.heliasmoker.de

