



## Schweinebauch geräuchert mit Kruste dazu Salat aus geräuchertem Weißkraut



### **Menge:**

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

### **Vorbereitungszeit:**

### **Gesamtzeit:**

### ***Zutaten (für 1 Portion)***

### ***Anleitung:***

Vorbereitung: Den Ofen vorheizen auf 150 °C. Ca. 2 Esslöffel Räuchermehl mit etwas Wasser ins Räucherpfännchen füllen. Die Schwarte vorsichtig einritzen und das Fleisch mit den Gewürzen einreiben. Dann für 40 Minuten bei 150 °C in den Ofen schieben und Rauchfunktion dazu schalten, danach den Ofen auf 250 °C hochstellen und für weitere 15 - 20 Minuten auf der oberen Schiene garen, bis die Schwarte schön kross ist.

Aufschneiden und Stücke auf dem Teller mit gesmoktem Weißkrautsalat anrichten.

Zubereitung Weißkohl geräuchert: Einen ganzen Kohlkopf halbieren und bei 190 °C ca. 45 Minuten mit 2 EL Räuchermehl im HELIA SMOKER garen und räuchern, abkühlen lassen und nach Belieben als Krautsalat anrichten und zusammen servieren.

### **Tipp:**

Siehe auch unser Rezept Weißkrautsalat, heiß geräuchert auf unserer Homepage unter <https://www.heliasmoker.de/garen--raechern/rezepte>

Guten Appetit 😊

1 Portion für 3 Personen

ca. 18 Portionen

ca. 36 Portionen

ca. 40 Minuten, 150 °C

ca. 15 Minuten, 250 °C

55 Minuten

1 Schweinebauch mit Schwarte  
Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kurkumaflocken  
Kümmel nach Geschmack

