

WILD!

Zubereitung Reh im HELIA SMOKER



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

1 Portion (1 kg) für 4 Personen

7 kg; ca. 28 Portionen

14 kg; a. 56 Portionen

Zutaten (für 1 Portion)

Lake für Reh (ohne Knochen)

6 Liter Wasser + 250 g Pökelsalz

Einige Wacholderbeeren

1 EL Rosenpaprika

1 TL Pfefferkörner

1 TL Senfkörner

Etwas Zucker

Etwas Rotwein

Einlegezeit im Kühlschrank

je nach Stärke 12-15 Tage

Anleitung:

Je nach Stärke der Stücke 5 -10 mal kalt räuchern.

1 EL Buchenmehl sowie 1 TL Eichenmehl und etwas Wacholdergranulat.

1 Rückenhälfte heiß räuchern 30 Min. bei 200 °C

