

# HELIA SMOKER

## *Dry aged Steak*

### *im Buchenrauch veredelt*

Menge:	1 Steak
Kapazität HELIA24	ca. 8 Steaks
Kapazität HELIA48	ca. 16 Steaks
Kapazität HELIA Gastronorm	ca. 20 Steaks
Vorbereitungszeit:	5 Minuten
Gesamtzeit:	25 Minuten
Zutaten (für 1 Portion)	1 Stück Dry Aged Steak Olivenöl „Fleur de Sel Kaffee“ (by Karl-Heinz Drews) oder grobes Meersalz und Steakpfeffer nach Belieben



Das Dry Aged Steak mit etwas Olivenöl marinieren und mit (Kaffee) Salz einreiben.  
Auf den Flachrost legen.

HELIA SMOKER auf 130 °C vorheizen. Flachrost mit dem Steak in den HELIA SMOKER einschieben, Rauchprozess einleiten und 25 Minuten garen und räuchern.

Das Dry Aged Steak nach 25 Minuten herausnehmen und nach Belieben noch etwas ruhen lassen.

Aufschneiden und anrichten.

Guten Appetit !

## HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel  
Inh. Torsten Georg e.K.  
Scheidwaldstraße 8  
57299 Burbach  
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660  
Telefax: +49 (0)2736-2982662  
Mobil: +49 (0)175-2477838  
E-Mail: [office@heliasmoker.de](mailto:office@heliasmoker.de)  
Internet: [www.heliasmoker.de](http://www.heliasmoker.de)



Bildquelle: [www.eos-foto.de](http://www.eos-foto.de)