

Rehblatt aus dem Buchenrauch

Rehschulter ausgelöst

Menge:	1 Rehblatt für 2 Personen
Kapazität im HELIA24:	6-8 Rehblätter
Kapazität im HELIA48:	12-14 Rehblätter
Kapazität im HELIA Gastronorm	ca. 20 Rehblätter
Vorbereitungszeit:	ca. 30 Minuten
	160 °C im Smoker ca. 60 - 75 Min.

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



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, bis eine Kerntemperatur von 65 Grad erreicht ist (Garstufe medium). Den Sud später pürieren und mit dem Fleisch anrichten.

Besonders zart und saftig wird es, wenn man es bei Niedertemperatur von 80 Grad gart und räuchert, das dauert dann ca. 4 Stunden.

Dazu passen Preiselbeeren.

Weitere Beilagen nach Wahl.

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
Internet: www.heliasmoker.de

