

Weißkrautsalat

aus heiß geräuchertem Weißkohl

Menge:	1 Weißkohl für ca. 5 Portionen
Kapazität im HELIA24:	ca. 20 Portionen
Kapazität im HELIA48:	ca. 40 Portionen
Kapazität im HELIA Gastronorm:	ca. 50 - 60 Portionen
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Gesamtzeit:	45 Minuten

Zutaten (für 1 Portion)	1 kleiner Weißkohl, frisch
	Salz und Pfeffer
	1 TL Kümmel
	1 EL Kräuteressig
	2 EL Olivenöl
	1 Schuss Wasser
	Zitronenabrieb



Den Weißkohl halbieren und Strunk entfernen.

Die beiden Hälften bei 190 °C im HELIA SMOKER ca. 45 Minuten heiß räuchern.

Danach die Hälften abkühlen lassen.

Die Hälften fein hobeln und mit 1 TL Kümmel, 1 EL Kräuteressig, 2 EL Olivenöl und 1 Schuss Wasser vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Mit kleinen Cocktailtomaten und geschnittenem Frühlingslauch auf dem Teller garnieren.

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

