

SPECK UND MAIS AUS DEM RÄUCHERTOPF

Räuchern

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Räuchern: ca. 1 Std.

2 gesalzene Speckstücke (je ca. 300g)

3 EL Oregano, fein geschnitten

60g Räuchermehl (z. B. Kirschbaum)

2 Maiskolben mit den Blättern, halbiert

200g schwarze Linsen (Beluga)

8 dl Wasser, siedend

1 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

2 EL Aceto balsamico

½ TL Salz

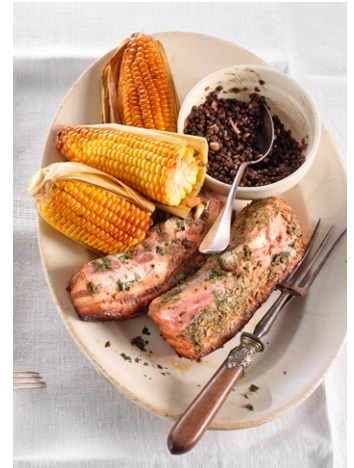
wenig Pfeffer

1. Speck ca. 30 Min. vor dem Räuchern aus dem Kühlschrank nehmen, mit Oregano einreiben.
2. Räuchermehl im Brattpfopf bei grosser Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, ein Dampfkorbchen auf das Räuchermehl stellen. Speck und Maiskolben darauflegen.
3. **Räuchern:** zugedeckt ca. 1 Std. bei kleiner Hitze.
4. **Warmer Linsensalat:** Linsen im siedenden Wasser bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, abtropfen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen, Linsen begeben, kurz mitdämpfen. Aceto begeben, würzen.
5. Speck und Maiskolben herausnehmen, Maisblätter entfernen, mit den Linsen anrichten. Räuchermehl auskühlen.

Profi-Tipps zum Räuchern: siehe Seite 2.

Dazu passt: gesalzene Butter.

Portion: 773 kcal, F 49g, Kh 41g, E 42g



RÄUCHERN

Räuchern ist eine sehr alte Technik, die früher vor allem zur Haltbarmachung von Fleisch, Wurst und Fisch eingesetzt wurde. Diese Technik wird heute auch angewendet, um das Fleisch geschmacklich zu veredeln.

Zubehör

Unbeschichteter Bratopf, Dämpfkörbchen, Fleischthermometer und Räuchermehl.

Vorbereitung

Fleisch 30 Min. bis 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Räuchermehl offen im Bratopf bei grosser Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, Dämpfkörbchen auf das Räuchermehl stellen.

Zubereitung

Fleisch in das Dämpfkörbchen legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken, Deckel aufsetzen. Nach Angabe im Rezept bis zum Erreichen der Kerntemperatur räuchern.

Tipps

- Räuchermehl ist bei Coop Bau+Hobby oder im Internet erhältlich.
- Während des Räucherns Dampfzug einschalten, da sich Rauch ähnlich wie am Lagerfeuer entwickelt.
- Heisses Räuchermehl vor dem Entsorgen immer in einer Schüssel auskühlen.
- Die Rusrückstände an Bratopf und Dämpfkörbchen lassen sich mühelos reinigen.

