



REZEPTHEFT

www.bradleysmoker.com

BRADLEY SMOKER™ REZEPTE

Inhaltsverzeichnis

Bradleys berühmter heißgeräucherter Lachs

Rindfleisch

- Geräuchertes Corned Beef
- Geräuchertes Rinderhack
- Mariniertes Flank Steak
- Maui-Rippchen
- Gefülltes Flank Steak
- Knochenloser Rippenbraten
- Kräftige Gemüsesauce
- Griechisches Pasticcio

Hühnerfleisch

- Grundrezept
- Hähnchen orientalisches
- Räucherhuhnsalat
- Räucherhuhn auf Tandoori-Art

Schweinefleisch

- Schweinebraten
- Gefüllter Schweinelendenbraten
- Schweinekoteletts mit Senfglasur
- Senfsauce
- Spare Ribs aus der Schweineseite
- Spare Ribs mit süß-saurer Sauce

Meeresfrüchte

- Geräucherte Meeresfrüchte
- Geräucherte Austernrolle
- Marinierte geräucherte Meeresfrüchte
- Geräucherter Gravlax

Putenfleisch

- Putenbrust ohne Knochen
- Gefüllte Putenrolle

BRADLEYS BERÜHMTER HEISS-GERÄUCHERTER LACHS

Die in diesem Rezept verwendete Temperatur gilt für ca. 9 kg (20 lbs) Fisch. Je mehr Fisch im Smoker ist, desto länger dauert das Aufheizen des Geräts.

Zutaten:

Beize (weißer Zucker und Salz)
Pflanzenöl
Knoblauch u. Zwiebel (als Salz od. Pulver) od. Dill od. Ingwer od. Senfkörner/-pulver
Grober Pfeffer
Getrocknete Petersilien- oder Schnittlauchflocken

Beizmethode:

Filet ungehäutet lassen.
Falls mehr als ca. 2,50 cm dick, Haut alle ca. 5-7,5 cm mit einer scharfen Messerspitze einritzen.
Falls mehr als 3,8 cm dick, Haut alle 5-7,5 cm einritzen und zwar ca. 0,5 – 1 cm tief parallel und entlang der Rippenlinien.
Fisch mit reichlich Pflanzenöl bepinseln.
Fisch gleichmäßig und reichlich mit Beize (weißer Zucker od. Salz) bestreuen. Ausreichend Beize verwenden, dass sie nicht mit Öl durchtränkt wird.
Den Fisch mit etwas Knoblauch- u. Zwiebelsalz oder -pulver bestreuen.
Gewürze und Beize leicht und gleichmäßig in das Fischfleisch einschl. in die Schnitte reiben.
Etwas groben Pfeffer auf das Fischfleisch geben.
Zwei etwa gleich große Lachsfilets mit der Fleischseite aneinander in einen Plastikbehälter oder eine Plastiktüte geben und kühlstellen. Fisch luftdicht abdecken und in den Kühlschrank stellen.
Lachsfilet 14 - 20 Stunden beizen und kühlstellen.

Räuchermethode:

Fisch aus der Beize nehmen.
Fisch mit der Haut nach unten auf die geölten Roste legen.
Fleisch reiben, um die restliche Beize zu verteilen.
Den geräucherten Fisch zum Anrichten mit Petersilienflocken (oder Schnittlauch) bestreuen.
Roste in den Smoker schieben.
Raucherzeuger zuerst für 1-2 Stunden bei sehr niedriger Temperatur 40-60°C (100-120°F) laufen lassen.
Nach 1- 2 Stunden, Temperatur für 2-4 Stunden auf 60° C (140°F) erhöhen.
Abschließend 1-2 Stunden bei 80°C (175°F) räuchern.

Tischfertig:

Mit Baguette, Kapern und Zwiebeln; Crackern und Frischkäse, in Ihrer Lieblingspasta, oder zu Räucherlachsmousse / -paté verwenden.

Kalt servieren:

Bradleys berühmter heiß geräucherter Lachs kann in Alufolie 2-3 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Garzustand testen:

Der Fisch ist gegart, wenn die Temperatur des Fleisches mindestens 60°C (140°F) beträgt.

Achtung:

Beim Räuchern bei hohen Temperaturen muss auf die unteren Roste geachtet werden. Es wird empfohlen, die Roste zu wechseln oder die fertig gegarten Stücke herauszunehmen.
Im frühen Räucherstadium ist die Temperatur zu hoch, wenn weißes Fett (Öl) auf dem Fleisch zu sehen ist. Wie bei Rindfleisch ist die Festigkeit des Fleisches ein gutes Anzeichen des Garzustands. Außerdem gerinnt das weiße Fett in den Ritzen und lässt diese verschwinden. Wenn der Smoker mit sehr dicken Filets angefüllt ist, könnte dieses Rezept 10-12 Stunden in Anspruch nehmen.

Nicht vergessen: Räuchern ist eine Kunst, keine Wissenschaft. Experimentieren Sie ruhig! Bei Fragen oder Problemen können Sie einfach bei uns anrufen.

Alles Gute und viel Spaß!

Die Bradleys

GERÄUCHERTES CORNED BEEF MARINIERTES FLANK STEAK

Zutaten:

750 g (1,5 lb.) rohes Corned Beef (Brust)

Räuchermethode:

Smoker auf ca. 100°C (220°F) vorheizen.
Rauchschieber etwas öffnen und Hitze ein od. zwei Stufen auf 90°C (190°F) herunterschalten.
Rohes Fleisch auf geölten Rost legen.
5 - 6 Stunden lang rauchgaren oder bis das Fleisch durchgegart ist. Ein Instant-Thermometer sollte 70°C (160°F) anzeigen.
Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich. Rauch kann, wenn der gewünschte Räuchergrad erreicht ist, nach 4 Stunden abgestellt werden.

Anrichten:

In feine Scheiben quer zur Faser schneiden.
Im Kühlschrank aufbewahren.

GERÄUCHERTES RINDERHACK

Geräuchertes und gegartes Rinderhack (u. Gemüse) eröffnet eine neue Geschmacksdimension für bekannte Gerichte wie Lasagne oder andere Auflaufgerichte.

Zutaten:

Rinderhackfleisch

Räuchermethode:

Smoker auf ca. 95-100°C (200-220°F) vorheizen.
Hackfleisch zerkrümeln und in einer flachen, Keramik-Auflaufform mit Rand verteilen.
Auf einen Rost in die untere Hälfte des Smokers stellen.
1 Stunde lang rauchgaren oder bis voller Geschmack entwickelt, das Fleisch jedoch nicht vollständig gegart ist.
Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.
Hackfleisch mit Schaumlöffel in eine große Pfanne oder Schüssel geben.
Öl abgießen.
Danach je nach Rezept fortfahren.

Grundrezept – 6-8 Portionen

In dünnen Scheiben ein hervorragendes Fleischgericht mit Reis und Stir-Fry Gemüse als Beilage.

Zutaten:

750 g (1 1/2 lb.) Flank Steak (ca.)
30 ml (2 EL) Öl
45 ml (3 EL) Teriyaki-Sauce
60 ml (4 EL) Rotweinessig
5 ml (1 TL) feingehackter frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe, gehackt

Zubereitung:

Das Flank Steak auf beiden Seiten leicht im Kreuzmuster einritzen
Steak in eine Gefrierfüte geben und die Zutaten für die Marinade dazugeben. Gut verschließen.
Füte umdrehen, um das Fleisch mit der Marinade zu bedecken.
Übernacht kühlstellen oder 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen, gelegentlich wenden.

Räuchermethode:

Smoker auf ca. 95-100°C (200-220°F) vorheizen.
Fleisch aus der Füte nehmen, Marinade zum Begießen aufheben.

Auf einen Rost in der Mitte des Smokers legen.

1 - 2 Stunden rauchgaren oder bis das Instant-Thermometer 55°C (130°F) für blutig ("rare") oder 65°C (150°F) für medium anzeigt. Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.
Alle 30 Minuten mit Marinade bestreichen, damit das Fleisch nicht austrocknet.

Anrichten:

Steak aus dem Smoker nehmen und vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.

Entlang einer langen, flachen Diagonale sehr dünn quer zur Faser schneiden.

GEFÜLLTES FLANK STEAK

6 Portionen

Das marinierte, gefüllte u. geräucherte Flank Steak schmeckt heiß und kalt und ist hervorragend für Gäste geeignet. Leicht bei Zimmertemperatur zu schneiden.

Zutaten:

750 g (1,5 lb.) Flank Steak (ca.), mariniert
1 mittelgroße Möhre, kleingewürfelt, leicht gegart
1 mittelgroße rote Paprika, gewürfelt, leicht gegart
2 Scheiben frisches Brot, gewürfelt
1 Ei
Kräuter nach Belieben
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Zutaten für Füllung mischen und beiseite stellen.
Das marinierte Steak durchschneiden und aufklappen (wie ein Buch.) Nicht den 'Buchrücken' durchschneiden.
Aufklappen und Füllung auf der Oberfläche verteilen.
Aufrollen u. versetzt mit Küchenschnur zubinden.

Räuchermethode:

Smoker auf ca. 100°C (220°F) vorheizen.
Fleisch mit der restlichen Marinade bepinseln.
In die Mitte oder die untere Hälfte des Smokers mit der Schnurseite nach oben auf einen Rost geben.
Bei 95-100°C 4-5 St. rauchgaren oder bis ein Instant-Thermometer 55°C (130°F) für blutig oder 65°C (150°F) für medium anzeigt. Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.
Einmal pro Stunde mit Marinade bepinseln.

MAUI -RIPPCHEN

4-6 Portionen. 2 Rippchen pro Person.

Zutaten:

1,5 kg (3 lb.) Rinderrippenstücke mit oder ohne den Knochen
1 Rezept Maui- Rippchenmarinade

Zubereitung:

Rippchen auf einem Rost über einem Backblech bei 180°C (350°F) 1 Stunde lang vorgaren.
Sauce zubereiten und in einen Plastikbeutel füllen.
Rippchen dazugeben und über Nacht marinieren, gelegentlich wenden.
Anm.: Bei knochenlosen Rippchen in der Mitte längs durchschneiden, damit die Stücke schmaler sind.

Räuchermethode:

Smoker auf ca. 100°C (220°F) vorheizen.
Rippchen aus der Marinade nehmen, Marinade aufbewahren und Fleisch auf einen geölten Rost legen.
2,5-3,5 St. rauchgaren oder bis durchgegart.
Gelegentlich mit restlicher Marinade bestreichen.
Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.

Garzustand testen:

Fleisch sollte ganz zart sein und sich leicht vom Knochen lösen.

MAUI -RIPPCHEN- MARINADE

Zutaten:

125 ml Sojasauce
30 ml (2 EL) Öl
30 ml (2 EL) brauner Zucker
15 ml (1 EL) Sherry oder Essig
5 ml (1 TL) frischer geriebener Ingwer
Zutaten zu einer Marinade vermengen.

KNOCHENLOSER RIPPENBRATEN

Gegartes Rindfleisch räuchern bis weich und süß. Aus der Marinade eine dicke Sauce zubereiten und Kartoffeln damit übergießen.

Zutaten:

1,5 kg (3 lb.) knochenloser Rippenbraten
1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
1 Lorbeerblatt
Ein Zweig frischer Thymian, Majoran u. Oregano
30 ml (2 EL) Öl
2 Knoblauchzehen, gehackt
500 ml Rotwein

Zubereitung:

Unerwünschtes Fett vom Fleisch schneiden, Fleisch in luftdichten Behälter geben.
Restliche Zutaten vermengen, in den Behälter geben, Behälter verschließen.
Übernacht kühlstellen, gelegentlich wenden.

Räuchermethode:

Aus der Marinade nehmen, trockentupfen. Restliche Marinade aufbewahren.
Smoker auf 100°C (220°F) vorheizen.
Braten auf geölten Rost in die obere Hälfte des Smokers geben.
7-8 St. rauchgaren oder bis ein Instant-Thermometer 65°C / 150°F anzeigt.

Anrichten:

Vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen. Mit kräftiger Gemüsesauce servieren.

KRÄFTIGE GEMÜSESAUCE

Zutaten:

Restliche Marinade
375 ml Rinderbrühe
250 g frische in Scheiben geschnittene Champignons
250 g frische, geschälte Schallotten
2 mittelgroße Möhren, gewürfelt
60 ml (4 EL) Mehl
60 ml (4 EL) weiche Butter

Garmethode:

Die restliche Marinade zusammen mit der Rinderbrühe in einem mittelgroßen Topf aufkochen.
Hitze reduzieren und 30 Minuten lang köcheln lassen.
Sieben und Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter herausnehmen.
Flüssigkeit zurück in den Topf geben.
Champignons, Zwiebeln und Karotten hinzugeben.
Köcheln, bis Gemüse zart ist.
Mehl und Butter vermengen. Die Hälfte davon in die Brühe einrühren.
Unter Rühren aufkochen lassen und so viel von der Mehl/Butter-Mischung dazugeben, dass die Mischung andickt und zu einer glatten Bratensauce wird.

GRIECHISCHES PASTICCIO

8-10 Portionen

Das leichte Räuchern von Fleisch u. Gemüse verleiht dem Gericht ein interessantes Aroma. Die in Scheiben geschnittenen Champignons u. gehackten Zwiebeln auf einem Maschenrost in der Oberhälfte des Smokers ca. 30 Min. räuchern.

Zutaten:

Boden:

- 500 ml Makkaroni, gekocht u. abgetropft
- 2 Eier, leicht aufgeschlagen
- 75 ml geriebener Parmesankäse

Füllung:

- 750 g (halb)mageres Rinderhack, geräuchert
- 500 ml in Scheiben geschnittene Champignons, geräuchert
- 1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt, geräuchert
- 398 ml Tomatensauce
- 5 ml (1 TL) gehackter Knoblauch
- 5 ml (1 TL) je Salz, Pfeffer, Zimt

Belag:

- 75 ml Butter
- 75 ml Mehl
- Jeweils eine Prise Salz, Muskatnuss
- 750 ml Milch
- 2 Eier, leicht aufgeschlagen
- 75 ml geriebener Parmesankäse

Zubereitung:

Boden:

- Makkaroni, Eier und Käse vermengen
- In eine gefettete Auflaufform 33 x 23 cm (13 x 9 in.) geben, gleichmäßig verteilen.
- Beiseite stellen.

Füllung:

- Geräuchertes Rinderhack, Champignons u. Zwiebeln in großer Kasserolle sautieren bis zart und angebräunt. Fett abgießen.
- Tomatensauce und Gewürze dazugeben.
- Unbedeckt köcheln lassen. Währenddessen Belag zubereiten.

Belag

- Butter in einem großen Topf schmelzen.
- Mehl, Salz und Muskatnuss unterrühren.
- Milch hinzugeben.
- Bei ständigem Rühren kochen bis dickflüssig und brodelnd.
- Langsam in die Eier rühren, dann wieder zurück in den Topf geben.
- Bei schwacher Hitze noch eine Minute lang kochen.

Zusammenstellen:

- Die Fleischfüllung über die Makkaroni geben
- Mit Belag bedecken
- Mit Parmesankäse bestreuen
- Bei 180°C (350°F) 35 - 40 Minuten backen oder bis goldbraun und brodelnd.

HÜHNERFLEISCH

GRUNDREZEPT

Es gibt viele Saucen, Marinaden und Beizen, die mit Hühnerfleisch verwendet werden können. Dieses Rezept wird Ihnen sicherlich sehr gut schmecken.

Zutaten:

- 2-1,5 kg (3 lb.) Hühnerfleisch
- 75 ml Ahornsirup
- 75 ml Sifto Salzbeize
(in den meisten Supermärkten erhältlich)

Zubereitung:

- Hähnchen abwischen und nach Wunsch einbinden.
- Sirup und Salzbeize vermengen.
- Hähnchen mit der Mischung einreiben.

Räuchermethode:

- Smoker auf ca. 100°C (220°F) vorheizen.
- Hähnchen auf geölte Roste in die Mitte des Smokers legen. Rauchschieber kann offen oder geschlossen sein.
- 4 - 5 Stunden lang räuchern, dabei alle 2 Stunden mit Ahornsirupmischung bepinseln.
- Falls Hähnchen sich auf unterschiedlichen Rosten befindet, in der Mitte der Garzeit tauschen. Ein Instant-Thermometer sollte 60-70°C (140-160°F) anzeigen. Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.
- Rauch kann je nach gewünschtem Räuchergrad nach 3 Stunden abgestellt werden

Anm.: Falls Ihnen diese Beize zu salzig ist, können Sie unser Senf-Rezept verwenden.

HÜHNCHEN ORIENTALISCH

4 Portionen

Zutaten:

1 kg Hühnerbrust mit Knochen
45 ml (3 EL) Hoi Sin Sauce
(in der chinesischen Feinkostabteilung erhältlich)
je 30 ml (2 EL) Weißweinessig, Sherry,
Wasser und Öl

Zubereitung:

Hühnerbrust enthäuten, soviel Fett wie
möglich entfernen.
Beiseite stellen.
Hoi Sin Sauce, Essig, Sherry, Wasser
und Öl in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
Hitze reduzieren und 1-2 Minuten köcheln lassen.
Abkühlen lassen.
Hühnerteile rundum bestreichen, gut
einreiben.
Hühnchen bei Zimmertemperatur zwei Stunden
marinieren lassen.

Räucherethode:

Smoker auf ca. 85-100°C (185-220°F) vorheizen.
Hühnchen auf geölte Roste legen.
Ca. 1,5- 2,5 Stunden rauchgaren oder bis
ein Instant-Thermometer 55-60°C (130-140°F)
anzeigt. Garzeiten sind je nach Wind und
Wetterbedingungen unterschiedlich.

RÄUCHERHUHN-SALAT

Zutaten:

1 l geschnetzeltes, rauchgegartes Hühnerfleisch
125 g Zuckerschoten, diagonal geschnitten
7 Wasserkastanien, geschnitten
4 ganze Frühlingszwiebeln, diagonal geschnitten
125 ml geröstete Sesamsamen

Salatsauce:

30 ml (2 EL) trockener Sherry oder Balsamico
25 ml (1,5 EL) ausgepresster Zitronensaft
15 ml (1 EL) Dijon- Senf
15 ml (1 EL) dunkle Sojasauce
5 ml (1 TL) Zucker
2 ml (1/2 TL) frischer gehackter Ingwer
60 ml (4 EL) Olivenöl
60 ml (4 EL) Distelöl
Tabasco Sauce, beliebig

Zubereitung:

Hühnchen, Zuckerschoten, Wasserkastanien,
Frühlingszwiebeln, Sesamsamen, Salz und Pfeffer
in eine Schüssel geben und leicht vermengen.
Sherry, Zitronensaft, Senf, Sojasauce,
Zucker und Ingwer in eine Schüssel geben und gut
vermischen.
Unter ständigem Rühren langsam die Öle
einrühren, bis die Mischung emulgiert ist.
Nach Belieben Tabasco beifügen.
Über Hühnchen geben und gut vermengen.

Anrichten:

Gekühlt oder bei Zimmertemperatur.

RÄUCHERHUHN NACH TANDOORI-ART

Zutaten:

6 Hühnerhälften oder ganze Keulen mit
Oberkeule
15 - 30 ml (1-2 EL) grobes Salz
3 Knoblauchzehen, feingehackt
1 halbe Zitrone
250 ml Naturjogurt
Je 5 ml (1 TL) indische Gewürze wie
Kreuzkümmelsamen, Koriandersamen, Fenchel-
samen, schwarze Pfefferkörner, Cayennepfeffer
und Paprika.

Zubereitung:

Gewürze in Gewürzmühle mahlen.
Die Haut mit einem Spieß durchstechen, viele
kleine Einstiche machen. Mit der halben Zitrone
Salz und Knoblauch ins Fleisch reiben.
In einer großen Glas- oder Keramikschüssel
Jogurt und Gewürze vermengen.
Jedes Hühnerteil damit gut bedecken.
In Schüssel geben, abdecken und über Nacht
kühlstellen.

Räucherethode

Aus der Marinade heben, Flüssigkeit weg gießen.
Smoker auf ca. 100°C (220°F) vorheizen.
Rauchschieber schließen.
Hühnerteile mit der Haut nach unten auf geölte
Roste legen.
Ca. 3-4 St. rauchgaren oder bis ein
Instant-Thermometer 60-70°C (140-160°F)
anzeigt. Rauchschieber nach 2 Stunden etwas
öffnen. Garzeiten sind je nach Wind und
Wetterbedingungen unterschiedlich.
Position der Roste nach der Hälfte der
Räucherzeit austauschen.

SCHWEINEFLEISCH

SCHWEINEBRATEN

Von allen Fleischsorten lässt sich Schweinefleisch am besten beizen. Je länger gebeizt, desto salziger ist das Fleisch.

Zutaten:

1,350 kg (2,5 lb.) Schweineschulterbraten ohne Knochen
150 ml Salzbeize
750 ml kochendes Wasser
Kräuter wie Salbei, Rosmarin, Thymian
Senssauce (Rezept unter Schweinefleisch)

Pökeln:

Überschüssiges Fett abschneiden und in eine verschließbare Tüte geben.
Salzbeize, Wasser und Gewürze vermischen.
Abkühlen lassen.
Über das Fleisch in die Tüte gießen und verschließen.
Übernacht in den Kühlschrank stellen, gelegentlich wenden.

Räuchermethode:

Braten aus der Beize nehmen, gut abspülen und trockentupfen. 1-2 Stunden ruhen lassen.
Smoker auf 90-100°C (190-220°F) aufwärmen.
Braten mit etwas Senssauce einreiben und auf einen geölten Rost geben.
4 St. rauchgaren oder bis ein Instant-Thermometer 60°C (140°F) anzeigt. Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.
30 Minuten in einen auf 180°C (350°F) vorgeheizten Ofen geben oder bis die interne Temperatur 70°C erreicht wird.

Für eine Trockenbeize:

*250 ml grobkörniges Salz mit 4 EL
(60 ml) braunem Zucker vermengen
Fleisch gründlich damit einreiben und auf einen Teller geben. 2 Stunden einziehen lassen.
Wie oben angegeben räuchern, Einreiben mit Senssauce weglassen.*

GEFÜLLTER SCHWEINELENDENBRATEN

Bei diesem Schweinebraten verleiht frischer Rosmarin der Füllung aus gemischten Früchten eine zusätzliche Note. Für einen weniger intensiven Rauchgeschmack nur die Hälfte der Zeit rauchgaren und dann im Ofen bei 180°C (350°F) ca. 1 Stunden lang braten.

Zutaten:

1,5 kg (3 lb.) Schweinelendenbraten, aufgeschnitten
5 getrocknete Birnen, grob gehackt
10 getrocknete Aprikosen, grob gehackt
10 getrocknete, entsteinte Pflaumen, grob gehackt
5 ml (1 TL) frischer feingehackter Rosmarin
125 ml Rot- oder Weißwein

Zubereitung:

Überschüssiges Fett abschneiden und trockentupfen.
In kleiner Schüssel Birnen, Aprikosen, Pflaumen und Rosmarin ca. 20 Minuten in Wein marinieren.
Restliche Marinade abgießen.
Den aufgeschnittenen Braten aufklappen und die Früchte auf der Mitte verteilen.
Zusammenrollen und gut festbinden.
Die Außenseite mit restlicher Marinade einreiben.

Räuchermethode:

Smoker auf 80-90°C (175-190°F) vorheizen.
Braten auf geölten Rost legen.
6 - 7 Stunden rauchgaren oder bis ein Instant-Thermometer 65-70°C (150-160°F) anzeigt.
Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.

Garzustand testen:

Das Fleisch sollte zart und saftig sein. Vor dem Aufschneiden ein paar Minuten stehen lassen.

SCHWEINEKOTELETTS MIT SENFGLASUR

Diese Senfglasur schmeckt hervorragend auf Schweinefleisch, Putenfleisch und sogar Heilbutt!

Zutaten

6 Schweinslendenkoteletts
75 ml körniger Dijon-Senf
45 ml (3 EL) Honig
30 ml (2 EL) Pflanzenöl
15 ml (1 EL) Rotweinessig
15 ml (1 EL) frische, gehackte Kräuter wie Salbei, Rosmarin und/oder Thymian
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Überschüssiges Fett von Koteletts abschneiden.
Trockentupfen, in eine feuerfeste Form (Glas/Keramik) geben.
Zutaten über die Koteletts verteilen.
Koteletts wenden, um die Glasur gut zu verteilen.
Stehen lassen.

Räuchermethode

Smoker auf 90-100°C (190-220°F) vorheizen.
Etwas Senfsauce auf den Koteletts lassen.
Auf geöltem Rost (obere Hälfte d. Smokers) legen.
3-4 Stunden rauchgaren oder bis Koteletts durchgegart sind. Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.

Garzustand testen

Die Koteletts sollten zart und saftig sein.

Anrichten

Restliche Sauce auf Koteletts geben und servieren.

SENFSAUCE

Zutaten:

75 ml Pflanzenöl
60 ml (4 TL) Dijon-Senf
45 ml (3 TL) Zucker
30 ml (2 TL) Rotweinessig
5 ml (1 TL) Senfpulver
30 ml (2 TL) feingehackte frische Kräuter wie Salbei und Rosmarin

SPARERIBS AUS DER SCHWEINESEITE

Zutaten:

1,5 Kg (3 lb.) Spareribs aus der Seite
Süß-saure Sauce (Rezept weiter unten)

Zubereitung:

Spareribs auf Rost über Backblech bei 180°C (350°F) eine Stunde lang vorgaren.

Räuchermethode:

Smoker auf 100°C (220°C) vorheizen.
Spareribs aus dem Ofen nehmen.
Auf einen geölten Smoker-Rost legen.
Von beiden Seiten großzügig mit süß-saurer Sauce bepinseln.
2,5- 3 Stunden rauchgaren oder bis durchgegart. Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.

Garzustand testen:

Fleisch sollte zart sein und sich leicht vom Knochen lösen.

SÜSS-SAURE SAUCE FÜR RIPPCHEN

Zutaten:

250 ml Ketchup
125 ml brauner Zucker
75 ml Essig
30 ml (2 TL) Worcestershire Sauce
1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt
1 Knoblauchzehe, feingehackt
2 ml (halber TL) scharfes Chilipuder (nach Belieben)

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen.

MEERESFRÜCHTE

GERÄUCHERTE MEERESFRÜCHTE

Dieses Grundrezept eignet sich für Jakobsmuscheln, Muscheln, Venusmuscheln, Crevetten, Austern und Schalentiere.

Heißräuchern:

Für einen leckeren, leichten Räuchergeschmack
Die Meeresfrüchte ca. eine Stunde kalträuchern
und dann in einer Form garen.

Kalträuchern:

1-6 St. kalträuchern (ohne Hitze),
je nach Meeresfrüchten.

Zubereitung:

Schalentiere mit Öl bepinseln.
Auf geölte Edelstahl-Roste oder geölte Folie
mit kleinen eingestochenen Löchern geben.
Mit etwas Salz bestreuen.
Austernfleisch überprüfen, harte Teile entfernen.
Große Schalentiere auf die unteren Roste legen.

Räuchermethode:

Smoker auf ca. 80°C (175°F) vorheizen.
Rauchschieber schließen.
Vorbereitete Meeresfrüchte in die Mitte des
Smokers legen.
1-2 Stunden rauchgaren. Garzeiten sind je
nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.
Position der Roste nach der Hälfte der Zeit tauschen.
Räuchern von Schalentieren könnte
etwas länger dauern. Oft testen.

Garzustand testen:

Wenn Meeresfrüchte gar sind, sollte das Fleisch
etwas fest und undurchsichtig sein.

Anrichten:

Vor dem Anrichten Meeresfrüchte mit Öl bepinseln.

Heiß servieren: sofort servieren.

Kalt servieren: eine Stunde lang in den Kühlschrank stellen.

Beilage: Cracker oder Sauce/Dip.

GERÄUCHTERTE AUSTERNROLLE

Dieses Rezept ist für eine mittelgroße Rolle.

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln
1 Pk. 250 g Frischkäse, Zimmertemperatur
25 ml (1-0,5 EL) Mayonnaise
5 ml (1 TL) Worcestershire Sauce
Spritzer Tabasco (nach Belieben)
10 mittelgroße Austern, geräuchert oder gekocht
45 ml (3 EL) feingehackte Petersilie

Zubereitung:

Gehackten Knoblauch u. Zwiebel in eine Schüssel
geben.
Frischkäse, Mayonnaise, Worcestershire Sauce
und Tabasco dazugeben.
Mischung auf ein quadratisches, 20 x 20 cm
großes Stück Alufolie geben
Geräucherte Austern auf der Frischkäsemischung
verteilen.
Mit Plastikfolie abdecken.
Ca. 2-3 Stunden kühlstellen oder bis es fest ist.

Anrichten:

Mit Folie wie eine Biscuitrolle aufrollen.
Mischung mit Messer oder Spatel von der Folie
abschaben. Zu einer Rolle formen.
Mit Petersilie bestreuen.
Mit Crackern oder Brotscheiben servieren.

Anm.: Abgedeckt hält sich die Austernrolle bis zu 3 Tage
lang im Kühlschrank.

MARINIERTE GERAUCHERTE MEERESFRÜCHTE

Diese leckere Sauce eignet sich als Salatsauce oder als Dip.

Zutaten:

750 g (1,5 lb.) frische große Jakobsmuscheln oder geschellte Garnelen/Shrimps
50 ml Frühlingszwiebeln in Scheiben
jeweils 125 ml Pflanzenöl, Sojasauce, trockener Sherry
50 ml gehackter frischer Ingwer, nach Geschmack
15 ml (1 EL) Zucker

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln, Öl, Sojasauce, Sherry, Ingwer und Zucker in einer Keramikschale mischen.
Jakobsmuscheln oder Schalentiere dazugeben.
Bei Zimmertemperatur bis zu 30 Minuten marinieren lassen.
Abgießen, Marinade aufheben.
Marinierte Meeresfrüchte auf geölte Roste legen.
Meeresfrüchte mit Marinade bepinseln.

Räuchermethode:

Wie im vorherigen Grundrezept für geräucherte Meeresfrüchte.

Anrichten:

Marinierte, geräucherte Meeresfrüchte auf einem Bett von Salatschnitteln anrichten.
Mit restlicher Marinade beträufeln.
Eine Schüssel mit der restlichen Marinade darzureichen.

GERÄUCHERTER GRAVLAX

Zutaten:

1,5 kg (3 lb.) frischer Lachs, filetiert,
45 ml (3 EL) grobkörniges Salz
25 ml (1-0,5 EL) Zucker
15 ml (1 EL) grobgemahlener schwarzer Pfeffer
Frischer Dill

Zubereitung der Beize:

Fisch ungehäutet lassen und in der Hälfte durchschneiden.
Eine Hälfte des Lachses mit der Haut nach unten in eine feuerfeste Form (Keramik) geben.
Gründlich mit der Salz-, Zucker-, Pfeffermischung einreiben.
Mit reichlich Dill bestreuen.
Die zweite Lachshälfte mit der Salzmischung einreiben.
Die zweite Hälfte mit der Haut nach oben auf die erste mit Dill bestreute Hälfte legen.
Mit Folie abdecken, dann mit Dosen oder einem eingepackten Ziegelstein beschweren.
36 - 48 Stunden kühlstellen, gelegentlich wenden.
Mit der sich ansammelnden Flüssigkeit bepinseln.
Jedes Mal wieder beschweren.

Anm.: Der Lachs lässt etwas Flüssigkeit austreten.

Nach dem Beizen:

Fisch aus der Beize nehmen und Dill und Gewürze abschaben. Trockentupfen. 1 Stunde lufttrocknen lassen.

Räuchermethode:

Den gebeizten Lachs mit Haut nach unten auf geölte Roste legen.
2 - 3 kalträuchern oder bis leicht angebräunt. Die Räucherzeit ist je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich lang.
Aus dem Smoker nehmen. Bis zum Gebrauch einfrieren.
Auf ein Schneidebrett legen.
Mit Dill und Petersilie garnieren.
Mit Roggenbrot und würzigem Senf servieren.

PUTENFLEISCH

PUTENBRUST OHNE KNOCHEN GEFÜLLTE PUTENROLLE

Putenfleisch kann man recht gut auf verschiedene Weise beizen. Wenn man das Fleisch mehr als 2 St. beizt, schmeckt es wie zarter Schinken. Probieren Sie diese Trockenbeize mit leichtem Geschmack – hervorragend als Brotbelag.

Zutaten:

- 1,44 kg (3 lb) Putenbrustrolle, ohne Knochen
- 125 ml (1/2 Tasse) grobes Salz
- 30 ml (2 EL) brauner Zucker
- 5 ml (1 TL) frischer, feingehackter Thymian
- zus. Thymian zum Räuchern

Zubereitung:

- Schnur von der Putenrolle durchschneiden. Trockentupfen.
- Ein Viertel d. Zutatenmischung in Rolle geben, zubinden.
- Restliche Zutatenmischung auf die Rolle reiben.
- Fleisch auf eine Glas- oder Keramikplatte geben, abdecken und über Nacht kaltstellen.

Räuchermethode:

- Fleisch von der Platte nehmen, gut abspülen und trockentupfen. 1-2 St. ruhen lassen.
- Smoker auf 100 C (220 F) vorheizen.
- Räucherrost mit Öl und gehacktem frischen Thymian einreiben.
- Fleisch auf den geölten Rost geben. 2-5 St. rauchgaren oder bis ein Instant-Thermometer 60 C (140 F) anzeigt. Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.

Die Brotfüllung wird in eine knochenlose Putenrolle eingerollt. Mit Cranberry-Sauce, Kartoffelpüree und Bratensoße servieren.

Zutaten:

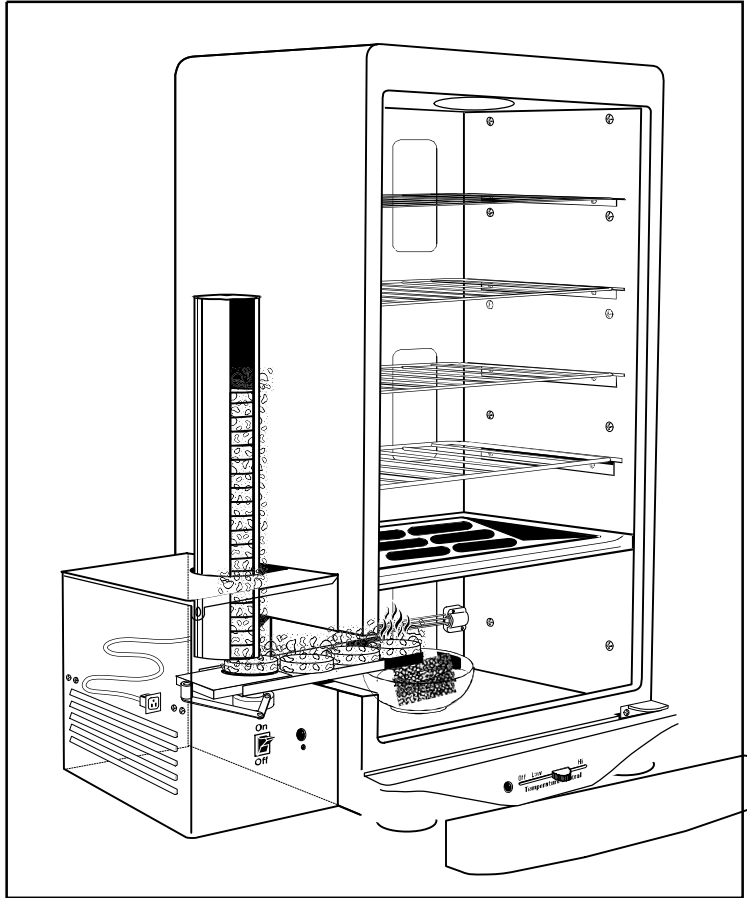
- 1 kg (2 lb.) Putenbrust ohne Knochen
- 500 ml frische, in Scheiben geschnittene Champignons
- 3 Frühlingszwiebeln, feingehackt
- 1 mittelgroße Möhre, feingehackt
- 1 Stange Sellerie, feingeschnitten
- 30 ml (2 EL) Butter
- Salz, Pfeffer, Geflügelwürze nach Geschmack
- 15 ml (1 EL) frisch gepresster Zitronensaft
- 2 Scheiben Brot, in Würfel geschnitten
- 1 mittelgroße Tomate, entkernt und gewürfelt

Zubereitung:

- Putenbrüste aufklappen und weichklopfen.
- Champignons, Zwiebeln, Möhren und Sellerie in Butter sautieren.
- Geflügelfond/-gewürze und Zitronensaft dazugeben.
- In einer kleinen Schüssel Brot, Tomate und sautiertes Gemüse vermengen.
- Auf das aufgeklappte Putenfleisch verteilen.
- Zusammenrollen und gut zubinden.
- Haut mit Zitronensaft einreiben.

Räuchermethode:

- Smoker auf 90-100 C (190-220 F) vorheizen.
- Putenrolle auf einen geölten Rost in der oberen Hälfte des Smokers geben. 5-6 Stunden rauchgaren oder bis ein Instant-Thermometer 70 C (160 F) anzeigt.
- Garzeiten sind je nach Wind und Wetterbedingungen unterschiedlich.



Distributed by Bradley Technologies Canada Inc.

1609 Derwent Way Delta B.C.,
Canada V3M 6K8

Telephone: (604) 524-3848

Toll Free: 1-800-665-4188

www.bradleysmoker.com