

[GERÄUCHERTER FISCH]

Fisch räuchern ist eine alte Methode um ihn haltbar zu machen. Es ist aber auch lecker dem Fisch mit feinen Aromen aus Holz zu veredeln. Es eignen sich Fruchthölzer wie Apfel sehr gut dafür.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 1 Bachsaiblinge, entgratet und filetiert
- ✦ Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1_ Heize den Smoker oder Kugelgrill auf 120 Grad vor.
- 2_ Leg den Fisch auf und gib eine Hand voll Holzchips auf die glühenden Kohlen.
- 3_ Schliesse den Deckel.
- 4_ Der Fisch ist gar, sobald auf der Oberfläche das Eiweiss austritt.
- 5_ Schmecke den Fisch mit Salz und Pfeffer leicht ab und serviere ihn mit einer leckeren Beilage vom Grill z.B. Ratatouille.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 30-45 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt / smoken



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz