



Besser essen.
Besser leben.

Räuchern mit AMC

👤 4 Personen

🕒 5 Minuten

🕒 20 Minuten

👤 normal

Zutaten

3 Stck. Regenbogenforelle

1 Prise Intenso oder scharfes
Paprikapulver

1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure

1 Prise Salz

4 EL Räuchermehl



Tipp

Egal was man Räuchert, der Vorgang bleibt der gleiche. Bitte benutzt nicht eure Navigeno für den Räuchervorgang!

Zubereitung

Vorbereitung

1. Den Boden der Hotpan mit Alufolie auslegen. Anschließend das Räuchermehl hinzugeben. Danach aus der Alufolie 4 kleine Kügelchen formen und in die Hotpan legen. Auf die Alukügelchen die Softiera drauflegen und einbisschen eindrücken.
2. Die aufgetaute Regenbogenforelle gut Würzen und in die Softiera legen

Räuchern mit der Hotpan

3. Die Hotpan auf den Herd stellen (auf keinen Fall die Navigeno dafür verwenden!). Den Herd auf die stärkste Stufe stellen. Den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, den Herd auf die Hälfte schalten. Anschließend den Audiotherm auf 20 Minuten einstellen und auf das Möhrensymbol drehen.
4. Sobald das erste grüne Fenster erreicht ist(Audiotherm piept dann), den Herd auf niedriger Stufe stellen. Wenn das zweite grüne Fenster erreicht ist(dann piept der Audiotherm wieder) den Herd komplett ausschalten.

Verwendete Produkte



Audiotherm



HotPan Stielgriff 28cm 3.0l



Softiera-Einsatz 24cm