

**MIT EXTRA KAMMER
FÜR RÄUCHERSÄCKCHEN****PRODUKT DES MONATS**

GARBEUTEL

Unsere praktischen Garbeutel haben eine beschichtete Innenseite, so dass das Fleisch bzw. der Fisch nicht am Beutel anhaftet. Durch eine integrierte Trennmembran entsteht eine zweite Kammer, in die ein Rauchspänesäckchen zur Erzeugung einer zusätzlichen Rauchnote platziert werden kann. Diese Garmethode stellt ein besonders schonendes Verfahren dar, das die Speisen in kurzer Zeit zum gewünschten Garpunkt bringt. Das Fleisch / der Fisch kann während des Vorgangs nicht verbrennen.

Unser Tipp: Gleichzeitig kann im Garbeutel auch eine Beilage, wie z.B. Gemüse, gegart werden und der erhaltene Bratensaft lässt sich nach dem Garen wunderbar zu einer leckeren Sauce andicken.

GARBEUTEL**177287 00 GARBEUTEL**

je 100 Stück im Karton

inkl. 100 Räuchersäckchen



DE

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.dewww.moguntia.com

A

Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at



LACHSFORELLE

ZUTATEN:

- 1 kg Lachsforelle
- 200 g rote Zwiebeln
- 20 g Thymianzweige
- 70 g **I54080** DEKORA® Smokey BBQ Brillant
- 1 Stck **I7728700** Garbeutel + Räuchersäckchen je 100 Stück

ZUBEREITUNG:

1. Die Lachsforelle ausnehmen, etwas zuschneiden, unter kaltem Wasser abspülen und etwas trocken tupfen.
2. Die Zwiebeln in dicke Ringe schneiden und zusammen mit den Thymianzweigen in die Bauchhöhle geben.
3. Die Lachsforelle mit der DEKORA® Smokey BBQ marinieren und in den Garbeutel geben. Die Öffnung danach verschließen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Den Garbeutel in den vorgeheizten Backofen oder Smoker legen und bei 130°C ca. 40 Minuten backen.

LAMMKEULE PROVENCE

ZUTATEN:

- 1 kg Lammkeule ohne Knochen
- 100 g **I56230** DEKORA® Provence Brillant OKZ
- 1 Stck **I7728700** Garbeutel

ZUBEREITUNG:

1. Die Lammkeule ggf. auslösen und zuschneiden und mit DEKORA® Provence Brillant marinieren.
2. Das Fleisch in die oberste Kammer (unterhalb der Sichtfolie) des Garbeutels legen. Für eine leichte Rauchnote, kann ein Rauchspänesäckchen (Art.-Nr.:I7728700) in die unterste Kammer gelegt werden.
3. Garbeutel verschließen.

Tipp: Eine Gemüsebeilage, kann ebenfalls in den Beutel gegeben werden.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Bei 160°C ca. 80-90 Minuten im Garbeutel garen. Gegebenenfalls vor dem Servieren nochmals ohne Garbeutel bei hoher Hitze garen, damit am Fleisch eine Kruste entsteht.

