

GERÄUCHERTE MAKRELEN

im Buchenrauch

// VALENTIN TV

❶ Für die **Marinade** den gestossenen Pfeffer, die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter in einer Schüssel zusammen fügen. 65g Meersalz mit 1 Liter heißem Wasser aufgießen und mit der Marinade heiß abrühren. Die ganze Marinade in 2 Liter kaltem Wasser auflösen und abkühlen lassen.

❷ Die tiefgefrorenen **Makrelen** ausspülen, in die Marinade **für 24 Stunden einlegen** und kühl stellen.

❸ Die **Wood Smoking Chips Buche** für ca. **25 Minuten** in Wasser einlegen. Abtropfen lassen und direkt auf die heisse Kohle legen.

❹ Die **Makrelen** durchspülen, trocknen und auf **die indirekte Seite des Grills** legen. Deckel schließen und Lüftung etwas offen lassen. bei ca. 150 ° für 30 Minuten fertig **garen** und **räuchern**.

Gut Glut und Mahlzeit!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Buche
- 2 - 3 Makrelen
- Meersalz
- 1 TL gestossener Pfeffer
- 10 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter

VORBEREITUNG 1 Tag vorher starten

ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL
UND GASGRILL MIT DECKEL**

