

GERÄUCHERTER KÄSE *im Buchenrauch*

// VALENTIN TV

- 1 Die Kruste des Käses vorab entfernen.
- 2 Die **Räucherschnecke** in den Grill legen. Den **WoodSmokingDust** in die Schneckenform geben und mit einem Brenner anzünden bis es anfängt zu glimmen. Den Rost darüber legen.
- 3 Die **Käsestücke** auf die indirekte Seite des Grills legen. Den Deckel schließen. Beim Kalträuchern muss der Rauch immer abziehen, daher unten den Grill etwas öffnen für eine gute Luftzufuhr und oben auch etwas öffnen zum Abziehen.
- 4 Nach ungefähr **12 bis 16 Stunden** ist der Käse fertig geräuchert (erkennbar an der goldenen Farbe).

Viel Vergnügen beim Räuchern!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- WoodSmokingDust Buche
- Gouda (oder eine andere harte Käsesorte)
- Räucherschnecke

ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL**

Die Temperatur fürs Kalträuchern darf 27° nicht übersteigen.

