

Beef & Smoke Club Rezepte

Rezept: Möhren im Speckmantel

Zutaten:

1 Bund bunte Möhren
10 Scheiben Bacon
2 EL Honig
einige Zweige Thymian
gemahlener Knoblauch
Pfeffer schwarz

Zubereitung

Möhren putzen und vom Thymian die Blätter zupfen.

Zum Honig Pfeffer, Knoblauch und Thymianblätter geben und gut verrühren. Speck mit der Glasur einpinseln. Möhren mit dem Speck einwickeln. Im vorgeheizten Backofen oder Grill für 20 bis 30 Minuten, oder bis die Möhren al dente sind, backen.

Zubereitung: 5 Minuten

Backzeit: 20 Minuten



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 90 43 93 15

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

NORWEGISCHE FISCHSUPPE

Zutaten:

600 g norwegisches Kabeljaufiletts
6 Stk. Karotten
3 Scheibe Sellerieknolle
3 Stk. Petersilienwurzel
3 EL Butter
6 EL Weizenmehl
3 L Fischkraftbrühe
1,5 Stk. Zitrone
1,5 TL Currypulver
0,8 TL Cayennepfeffer
6 Stk. Eigelbe
600 ml Doppelrahm
Salz
Schnittlauch, frisch

Zubehör

Das pikante Blumenbrot

Zubereitung:

Seien Sie vorsichtig mit salzigen Zutaten und Gewürzen. Fügen Sie diese am Ende nach Bedarf hinzu.

Den Fisch in Würfel schneiden. Eine Karotten in dünnen Streifen schneiden.

Sellerie, Petersilienwurzel und die andere Karotte fein würfeln.

In einem Topf, Butter und Mehl anschwitzen und mit Fischfond aufgießen.

Die Gemüswürfel hineingeben und ca. 15 Minuten kochen.

Den Fond durch den Sieb gießen. Die Gemüswürfel entfernen.

Der Zitronensaft, das Currypulver, den Cayennepfeffer, das Eigelb und die Sahne in den Fond geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Kurz aufkochen, dabei rühren. Den Fisch und die Karottenstreifen hinzufügen ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Abschmecken und mit frischem Schnittlauch bestreuen.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.rewe-kramer.de/smokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 90 43 93 15

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Pikantes Blumenbrot

Für 16 Stücke
30 Minuten Zubereitungszeit plus Wartezeit,
30 Minuten Backzeit

Zutaten:

1 Würfel Hefe
1/2 TL Zucker
600 g Mehl
2 TL Meersalz
300 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl
ca. 100 g Pesto

Zubereitung

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Aus Mehl, Salz, Olivenöl und dem Hefegemisch einen Hefeteig kneten und diesen gut 1 Stunde an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen. Den Teig noch einmal durchkneten und in drei Teile teilen. Diese zu drei Kreisen mit 28 cm Durchmesser ausrollen bzw. in der Größe des Bodenblechs eurer Springform. Die Boden ganz leicht (!) einfetten. Den ersten Teigkreis darauf legen, mit Pestobestreichen, den zweiten Teigkreis darauf legen und mit Pesto bestreichen und zum Schluss den dritten darauf legen. Dann müsst ihr den Teig, wie eine Torte in 16 Stücke schneiden, allerdings in der Mitte einen ca. 3-4 cm großen Kreis aussparen (am besten einen Servierring oder eine runde Ausstechform in die Mitte legen, bis zu der ihr dann die Torte in Stücke schneidet. Dann immer zwei Stücke 2x voneinander weg drehen, dann ein drittes Mal drehen und zusammen übereinander legen und das Ende nach unten leicht einschlagen. Das macht ihr mit der ganzen Torte.

Aioli aus gekochten Eiern:

Zutaten

4 Zehe/n Knoblauch
200 g Mayonnaise
2 Ei(er), hartgekocht, in Scheiben
1 EL Zitronensaft
Salz
1 Prise Zucker
Cayennepfeffer

Beschreibung

Alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Mixstab pürieren. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](#)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 90 43 93 15

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Salsa Diabolo

Dauer: 40

Schwierigkeit: 3

Zutaten:

3 St. rote oder gelbe Paprikaschoten

100 g rote Peperoni

3 St. Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

5 EL Essig (Weinessig, Balsamico)

2 EL Gewürzketchup

20 g (brauner) Zucker

1 Zwiebel

1 EL Kräuter (gehackt), z.B. Oregano, Bärlauch, Pizza-Gewürz, ... ; ganz nach Geschmack
Salz, Pfeffer, bei Bedarf noch Chilipulver

Beschreibung

Paprika entkernen, die weißen Trennhäute entfernen und klein schneiden. Stielansatz der Peperoni entfernen und ggf. auch entkernen. Zwiebel hacken, Knoblauch quetschen und in Olivenöl anschwitzen. Alle Zutaten in den Mixer geben und je nach Geschmack pürieren. (Im Thermomix ca. 30 Sek. Stufe 6)

Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Chilipulver (je nach gewünschtem Schärfegrad) abschmecken. Nach Geschmack noch etwas Olivenöl zugeben.

Zum Haltbarmachen kurz aufkochen und dabei etwas eindicken, Einmachhilfe untermischen, heiß in Schraubgläser füllen und nochmal mindestens 15 Minuten im Wasserbad sterilisieren.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 90 43 93 15

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*

