

**EDEL
STAHL**

Tisch- Räucherofen

**BEKANT AUS DEM
FERNSEHEN!**
Wie vorgestellt bei VOX „Fit for Fun“



TÜVRheinland[®]

Precisely Right.

behr



... für
lebensmittelgerechtes
Räuchern



Delikates Räuchern
in nur 20 Minuten!



www.behrfishing.de

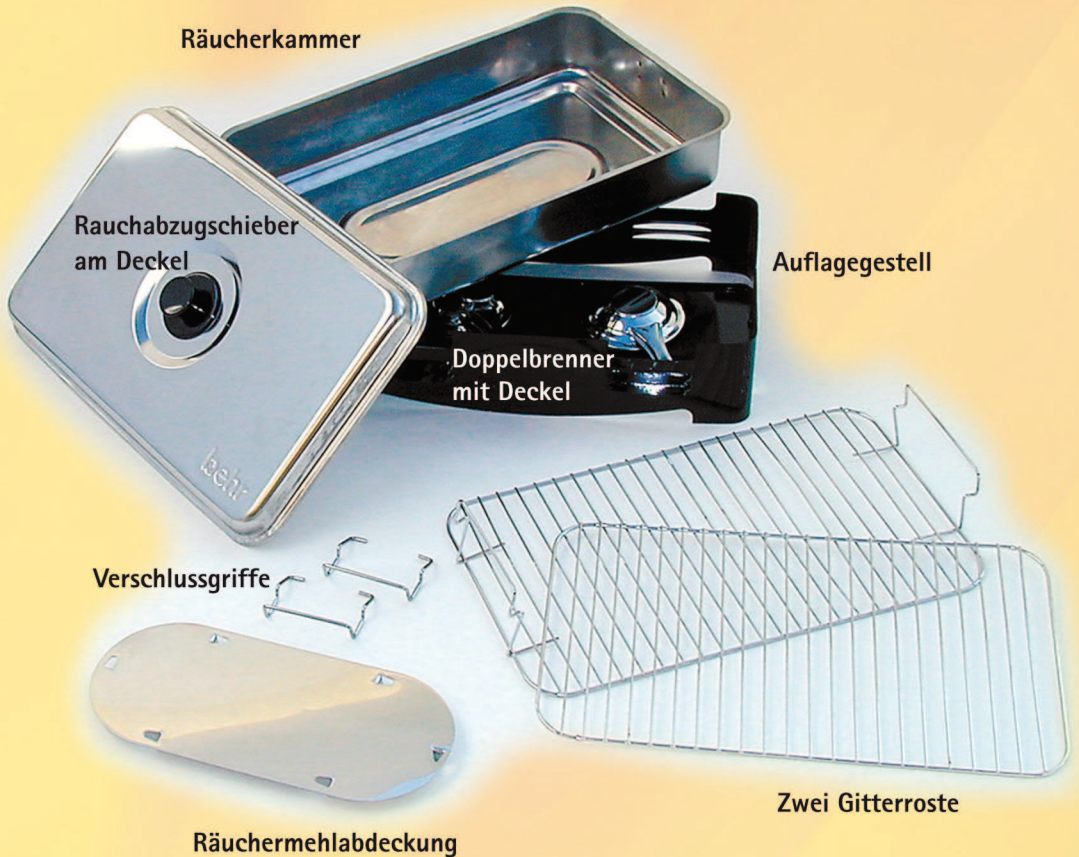
Herzlichen Glückwunsch ...

Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von Behr entschieden, mit dem das lebensmittelgerechte Räuchern von Fischen, Geflügel und Fleisch jetzt noch einfacher wird.

Der Behr Tisch-Räucherofen bietet ausreichend Platz für 6-8 Forellen, je nach Größe. Aber auch Fleisch, Geflügel, Schinken und Würstchen können problemlos und schnell geräuchert werden. Die nachfolgenden Hinweise beziehen sich auf das Räuchern von Forellen und anderen Fischarten.

Ein Anwendungsvideo können Sie sich auf unserer Webseite www.behr-fishing.de unter Videos ansehen.

Der Behr Tisch-Räucherofen wird mit den hier abgebildeten Teilen geliefert:



Wichtige Hinweise vor dem Räuchern:

Behr Tisch-Räucherofen immer auf eine feuerfeste, gerade Unterlage stellen und nur im Freien, windgeschützt betreiben. Das schwarze Untergestell richtig herum aufstellen. D.h. die ausgestanzten Luftöffnungen an Vorder- und Rückseite müssen nach unten zeigen bzw. die runden Aussparungen für die Brenner müssen unten sein. Wenn Sie das schwarze Untergestell auf den Kopf stellen ist nicht genügend Distanz zwischen Brenner und Edelstahlkammer und die Flamme kann sich nicht entfalten und geht möglicherweise aus.

Achtung:

Nur so viel Spiritus in die Brenner geben, wie für einen Räuchervorgang benötigt wird. Das ist ca. 30-40 ml pro Brenner ca. 1/4 voll. **AUF KEINEN FALL ZU VIEL SPIRITUS IN DIE BRENNER FÜLLEN.** Das kann ein Feuer und dadurch persönliche Verletzungen hervorrufen. Auch niemals Spiritus bei noch brennender Flamme nachfüllen.

Nach Ende des Räuchervorgangs kann die Flamme mittels der Brenner-Deckel gelöscht werden. Räuchermehl mit Gewürzen - ca. 0,5 cm hoch - in die ovale Aussparung am Räucherammerboden geben. Die zu räuchernden Teile müssen trocken sein, am besten an der Luft trocknen lassen, speziell wenn diese in Räucherlauge eingelegt waren.

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass Behr Angelsport oder deren Vertreter nicht für fehlerhaftes Betreiben des Ofens bzw. durch Nichteinhaltung der Anwendungshinweise verantwortlich für Schäden gemacht werden kann. Das gilt insbesondere für das Betreiben mit den Spiritus-Brennern. Hier kann bei Nichteinhalten der Instruktionen Feuer und Verletzungsgefahr entstehen.

Reinigen des Behr Tisch-Räucherofens:

Nach dem Räuchern die Räucherammer mit Spülmittel und Wasser gut säubern, so dass sich das verbrannte Räuchermehl einfach und ganz vom Innenboden löst. Keinen Metallschaber verwenden.

Profi-Tipp: Die zu reinigenden Teile in feuchtes Zeitungspapier einwickeln und über Nacht liegen lassen.

Zum delikaten Räuchern empfehlen wir diese Original-Qualitätsprodukte aus unserem Hause:

The image displays four bags of Behr products used for smoking. From left to right: a large bag of 'RÄUCHERMEHL' (smoking meal) made of beech and juniper; a smaller bag of 'RÄUCHERLAUGE' (smoking liquid); a bag of 'RASPELSPÄNE' (smoking chips) made of beech; and a bag of 'WACHOLDERBEEREN' (juniper berries). Each bag features the Behr logo and product details. A red 'NEU' (New) sticker is placed over the bottom left corner of the bags.

Räuchermehl aus reinem Buchenmehl mit Wacholderbeeren. Art.Nr. 99-436 89

Räucherlauge zum Einlegen der Fische. Art.Nr. 99-436 16

Raspelspäne Art.Nr. 99-436 19

Wacholderbeeren Art.Nr. 99-436 18

NEU
Jetzt auch mit
Bürleuch, Tannenzapfen
und Wacholder - Intensiv
lieferbar!

Anwendung



1.



Räuchermehl mit Räucherwürzen ca. 0,5 cm hoch in die vorgesehene Aussparung am Ofenboden geben und die ovale Abtropfplatte darauf stellen.

2. Unteren Rost einsetzen, rohe Fische daraufgeben und bei Bedarf auch den zweiten Rost darübersetzen.



Anwendung



3. Deckel mit seitlichen Klammern verschließen. Spiritus Brenner anzünden (siehe wichtige und ausführliche Anweisung von Seite 3). Mit den Löchern am Brenner kann die Flamme reguliert werden. Bitte achten Sie darauf, dass zwei gleichmäßige Flammen den Unterboden der Edelstahlkammer erhitzen. Nach kurzer Zeit wird sich das Räuchermehl mit den Gewürzen entfachen und gleichmäßig den Rauch im Ofen verteilen.



4. Mit dem Rauchabzugschieber können Sie dann die Rauchintensität im Ofen regulieren.

5. Nach ca. 20 Minuten sind die Fische gleichmäßig goldbraun geräuchert. Wenn Sie den Deckel während des Räuchervorgangs öffnen, entsteht Wärmeverlust und der Räuchervorgang kann länger dauern.



Räuchertipps

Forellen, 4 – 6 Stück, ca. 300 g pro Stück

Forellen ausnehmen, säubern und gut abtrocknen lassen. Innen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Räucherzeit 15 – 20 Minuten. Durch Zusatz von Wacholderbeeren im Räuchermehl erzielt man einen besonders pikanten Geschmack. Kalt oder warm servieren.

Als Beilagen empfehlen wir Sahnemeerrettich, Buttertoast oder Weißbrot und dazu einen spritzigen Weißwein.



Aal, 1.000 g

Aal enthäuten, ausnehmen, gut säubern und feucht lassen. Mit Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer oder Fischgewürz einstreichen. In fingerlange Teile schneiden,

ca. 15 Minuten kühl stellen und ziehen lassen.

Feucht in den Räucherofen einlegen und 10 – 15 Minuten räuchern. Danach für 10 Minuten im Ofen

ohne Flamme belassen und anschließend noch einmal 10 Minuten räuchern. Dazu Tomaten und Kartoffelsalat reichen.



Wir empfehlen dazu einen leichten Rosé oder Rotwein.

Zanderfilets, 4 – 6 Stück, Zanderfilets bis 200 g

Filets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Dann abtrocknen und 20 Minuten im Räucherofen garen. Mit Sardellenfilets und hart gekochten Eierscheiben garnieren. Dazu einen gemischten Salat.

Wir empfehlen ein kräftiges Pils oder einen leichten Rotwein.



Fischfilets, 4 - 8 Scheiben Nord-/Ostsee-Dorsch

Filets unter fließendem Wasser abspülen, abtrocknen und mit Zitrone beträufeln. Mit Fischgewürz, Salz und Pfeffer einstreichen und etwa 1 Stunde kühl stellen. Dann in den Räucherofen geben und ca. 15 - 20 Minuten garen.

Wir empfehlen dazu ein Bayerisches Weißbier.

Lachsscheiben/Lachssteaks, 4 - 6 Scheiben Lachs, je ca. 200 g entgrätet

Mit Wasser abspülen, abtrocknen und mit Zitrone beträufeln. Mit Fischgewürz, Salz und Pfeffer einstreichen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Danach ca. 20 Minuten im Räucherofen räuchern. Mit Zitronen- und Orangenscheiben garnieren und mit Kräuterbutter belegen.

Wir empfehlen dazu einen delikaten Weißwein.



Barsch geräuchert, 4 - 6 kleinere Barsche

Ausnehmen und schuppen, säubern, abtropfen lassen und in Marinade legen.

Die Barsche in Räucherlauge über Nacht einlegen. Herausnehmen, abtrocknen und an der Luft trocknen lassen.

Dann ca. 15 - 20 Minuten räuchern.

Mit Remouladensauce servieren.

Dazu Kartoffel und Weißbrot.

Wir empfehlen dazu einen fruchtigen Weißwein.



Gourmet-Tipp!

Für noch besseren Geschmack die Fische einige Stunden in Räucherlauge einlegen!



Insider-Tipp!

Zuviel geräuchert? Kein Problem. Sie können die im Behr Tisch-Räucherofen geräucherten Fische auch einfrieren und später konsumieren. Dazu müssen diese jedoch abgekühlt sein und spätestens nach 2 - 3 Wochen verzehrt werden.



...damit Angeln Spaß macht!

Ihr Behr-Angelsport Team
wünscht Ihnen guten Appetit!

35
JAHRE
1977 - 2012

