



ROTE BETE GERÄUCHERTEM JOGHURT

Zutaten:

1 Kilo Rüben (vorzugsweise eine Mischung)

1 Kalk

½ Teelöffel Ingwer
eine Knoblauchzehe

½ Chili

10 g frischer Koriander

90 g griechischer Volljoghurt

YAKINIKU Japanischer Szechuan Pfeffer

YAKINIKU Japanisches Smoked Salz

1 Kalk

Benötigt:

Pro set

Woodchipper

BBQ Flavour Räucherchips Apricot

Zünden Sie eine kleine Menge Holzkohle an und erhitzen Sie den YAKINIKU® auf eine Temperatur von 90 °C. Sobald die Temperatur erreicht ist, stellen Sie das Pro set in den Kamado. Legen Sie dann den Half moon heta deflector darunter und platzieren Sie das Grillgitter auf der höchsten Ebene des Multilevel lif. Mit dem woodchipper etwas Räucherchips zugeben, etwas Fire herbs hinzufügen und den Joghurt 10-20 Minuten in einer Schüssel oder Pfanne räuchern. Dann den Joghurt herausnehmen und auf einem Teller auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Entfernen Sie die Roste von Ihrem Kamado und fügen Sie einige zusätzliche Kohlen hinzu. Erhitzen Sie Ihr YAKINIKU® auf 250 °C. Legen Sie die Rüben (aber lassen Sie 2 Stück übrig) direkt zwischen die Glut und rösten Sie sie etwa 1 bis 1,5 Stunden lang nach Höhlenmenschenart. Lassen Sie die Rüben anschließend etwas abkühlen. In der Zwischenzeit den Koriander fein hacken und den Ingwer, den Knoblauch und die Limette reiben. Achten Sie darauf, dass Sie nur die äußere grüne Schicht der Limette reiben. Dann die Chilischote fein hacken. Mit einem Mörser zerstoßen

kose
EldurApi Fire herbs
Schneidbrett aus holz
Schale
gusseiserne Schüssel
Mörser oder scharfes Messer

Kamado set up:
indirekte Hitze

oder mit einem scharfen Messer zu einer Salsa zerkleinern und in eine Schüssel geben. Etwas Limettensaft, Olivenöl, Japanischer Szechuan Pfeffer und Japanisches Smoked Salz darüber geben und gut vermischen.

Nun die gegrillten Rüben schälen und dabei alle Asche und verbrannte Haut entfernen. Dann die gegrillten Rüben vierteln. Die rohen Rüben in dünne Scheiben schneiden und den abgekühlten Joghurt mit Japanischer Szechuan Pfeffer und Japanisches Smoked Salz würzen. Zum Schluss den geräucherten Joghurt auf dem Teller verteilen, einige gekochte und rohe Rote-Bete-Stücke auf den Joghurt legen und mit der Salsa abschließen.