



CAMEMBERT GERÄUCHT

Zutaten:

1 Birne
Camembert
3 Esslöffel Butter
100 gr geröstete Nussmischung
1 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Calvados
Pfeffer
Kekse/Brot
Weintrauben

Benötigt:

Pro set
Woodchipper
BBQ Flavour Räucherbrett
BBQ Flavour Räucherchips Apri-
kose
Schneidbrett aus Holz
gusseiserne Bratpfanne

Zünden Sie eine kleine Menge Holzkohle an und erhitzen Sie den YAKINIKU® auf eine Temperatur von bis zu 100 °C. Sobald die Temperatur erreicht ist, stellen Sie das Pro set in den Kamado. Legen Sie dann das Halbmondgitter auf die höchste Ebene des multilevel lift. In der Zwischenzeit die Birne schälen und in Scheiben schneiden.

Stellen Sie nun die Pfanne auf den Halbmondgitter in Ihrem YAKINIKU®. Die Butter in die Pfanne geben und die Birne hinzufügen, sobald die Butter zu schäumen beginnt. Braten Sie die Birne in etwa 15 Minuten. In der Zwischenzeit die Nüsse hacken. Dann die Pfanne aus dem Kamado nehmen und den Honig, den Calvados und die Nüsse hinzufügen. Honig, Calvados und Butter gut vermischen.

Legen Sie das Räucherbrett direkt auf die Glut. Sobald es vollständig verkohlt und eine Seite schwarz ist, wenden Sie es und legen es auf den Grill. Den Camembert darauf legen. Das Räucherchips mit dem woodchipper zugeben und den Käse 10-15 Minuten räuchern. Den Camembert mit der Birnen-Nussmischung belegen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer

fer abschmecken. Mit Trauben, Crackern oder Brot servieren.

Kamado set up:
direkte Hitze