



**VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN**

20-MINUTEN-LACHS MIT BIER-LACK UND KARTOFFELPÜREE

Smoken bedeutet nicht immer lange Garzeiten! In diesem Rezept erfahren Sie, wie in nur wenigen Minuten ein perfekt gegarter Lachs mit rauchigem Aroma auf dem Smoker zubereitet werden kann. Verfeinert wird er mit einer selbstgemachten Bier-Lack-Marinade und gesmokten Kartoffelbrei als Beilage.

REZEPT für 4 Personen

Zutaten

- Grilltemperatur: 120-140 °C
- Grillzeit: ca. 25-30 Minuten
- Kerntemperatur: 58-62 °C
- Sonstiges: Zedernholzbrett

Smoked Salmon

- 1 Seite Lachs
- Grobes Salz & Pfeffer
- 1 Zedernholzbrett

Bier-Lack

- 500 ml Ulrichsbier
- 100 g Honig
- 50 g brauner Zucker

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Bierlack den Honig und den Zucker in einem Topf leicht zum Schmelzen bringen.
- 2** Das Ulrichsbier ebenfalls in den Topf geben und unter rühren mit dem Zucker und dem Honig vermischen, bis diese sich vollständig aufgelöst haben.
- 3** Die Biermischung unter ständigem Rühren einköcheln lassen, bis sie dickflüssig wird.

VORSICHT Zum Ende hin ist die Flüssigkeit fast vollständig verdampft und es befindet sich fast hauptsächlich nur noch Zucker im Topf. Darum zum Ende hin den Topf ausschalten, den Bierlack gleich in eine Schüssel füllen und noch ein wenig weiter rühren.