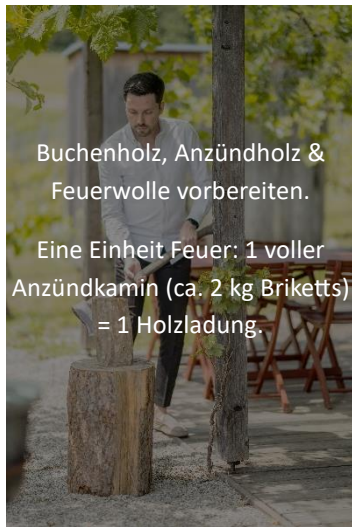


URLEBEN

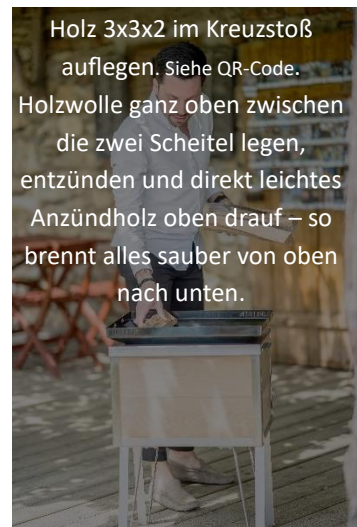


Buchenholz, Anzündholz & Feuerwolle vorbereiten.

Eine Einheit Feuer: 1 voller Anzündkamin (ca. 2 kg Briketts) = 1 Holzladung.



Die Einsatzpfanne mit dem Gargut wird mit den Griffen von innen eingefädelt. Feuerschale von außen.



Holz 3x3x2 im Kreuzstoß auflegen. Siehe QR-Code. Holzwolle ganz oben zwischen die zwei Scheitel legen, entzünden und direkt leichtes Anzündholz oben drauf – so brennt alles sauber von oben nach unten.



Scheitelgröße: 33 cm Länge, faustdick. Gesamtgewicht des Kreuzstoßes beträgt ca. 3,5 kg.



Von oben entzündet brennt es ruhiger – die Glut fällt langsam ab und wärmt den Korpus gleichmäßig.



Feuerschale trocken lagern, Edelstahl mit Fettlöser und dann trocken mit Scotch-Brite reinigen.



Innentemperatur nach **30 Minuten** ab Entzünden.

Tipp: Außentemperatur und Wind beeinflussen das Feuer, die Innentemperatur bleibt jedoch weitgehend stabil.



Innentemperatur nach **1 Stunde** ab Entzünden.

Tipp: Nach dieser Zeit können zwei bis drei mittelgroße Scheitel nachgelegt werden.



Innentemperatur nach **2 Stunden** ab Entzünden.

Tipp: Ab 2 Stunden fällt die Temperatur durch die isolierende Ascheschicht auf ca. 110 °C, bei Bedarf Asche lockern und ein bis drei mittelgroße Scheitel nachlegen.



Lachsforelle mit Karfiolröschen

Für 4 Personen | 1 Fisch ca. 1,5 kg | Garzeit ca. 1,5 Stunden

ZUTATEN

- 1 ganze Lachsforelle, ca. 1,5 kg
- 12 g Salz
- 3 g schwarzer Pfeffer
- ca. 600 g Karfiolröschen
- 6 EL Olivenöl
- Zitronenscheiben
- optional: frischer Dill

URLEBEN TIPPS

- Unter der Lachsforelle befindet sich ein mittelgroßes Kaffeehägerl, umgedreht aufgestellt. So bleibt der Fisch stabil stehen und kann gleichmäßig garen.
- Karfiol nicht zu klein teilen - größere Röschen behalten mehr Biss.
- Den Fisch erst kurz vor dem Garen salzen.
- Zum Portionieren das Filet vorsichtig entlang der Mittelgräte abheben.

ZUBEREITUNG

1 FISCH VORBEREITEN

Lachsforelle innen und außen salzen und pfeffern. Den Bauchraum mit Zitronenscheiben füllen.

2 ERHÖHT EINSETZEN

Ein mittelgroßes Kaffeehägerl umgedreht in die Einsatzpfanne stellen und den Fisch daraufsetzen.

3 KARFIOL DAZU

Karfiolröschen salzen, mit Olivenöl vermengen und rund um den Fisch verteilen.

4 EINSATZPFANNE & FEUER

Die fertig befüllte Einsatzpfanne in die urKiste einsetzen und die Feuerschale aufsetzen. Auf der Feuerschale den Kreuzstoß wie auf der Anleitung aufbauen und von oben entzünden. Die angegebene Garzeit beginnt ab dem Moment, in dem das Feuer entzündet wird. Die urKiste wird nicht vorgeheizt.

5 GAREN & SERVIEREN

Ab dem Entzünden etwa 1,5 Stunden garen. Der Fisch muss nicht gewendet werden. Vor dem Servieren nach Wunsch mit Dill und frischer Zitrone vollenden.

DEIN KREUZSTOß.

QR-Code scannen & Video ansehen

