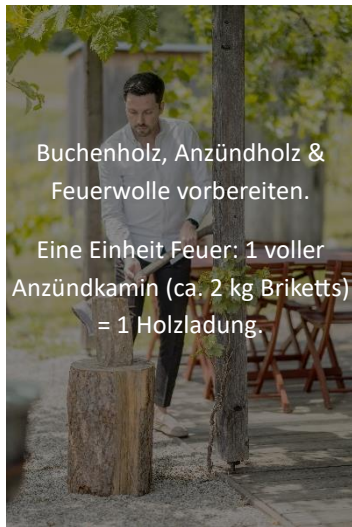


URLEBEN

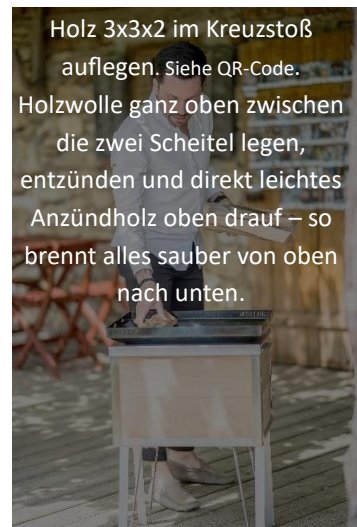


Buchenholz, Anzündholz & Feuerwolle vorbereiten.

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.



Fisch in Salzkruste mit Kräutern & Zitrone

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

ZUTATEN

- 1 ganzer, küchenfertiger Fisch, ca. 1,5 kg
- ca. 2-2,5 kg grobes Salz
- 3-4 Eiweiß
- Zitronenscheiben
- Rosmarin & Thymian
- optional: Knoblauch

URLEBEN TIPPS

- Die Salzkruste muss den Fisch möglichst vollständig umschließen - sie wirkt wie eine schützende Garschale.
- Den Fisch nicht zusätzlich salzen; die Kruste übernimmt diese Aufgabe.
- Beim Öffnen die Kruste seitlich aufbrechen, damit möglichst wenig Salz auf das Fleisch fällt.
- Besonders gut eignen sich ganze Fische mit intakter Haut.

ZUBEREITUNG

1 SALZMASSE

Grobes Salz mit Eiweiß vermengen, bis eine formbare, leicht feuchte Masse entsteht.

2 FISCH FÜLLEN

Den Bauchraum des Fisches mit Zitronenscheiben und Kräutern füllen. Den Fisch selbst nicht zusätzlich salzen.

3 EINPACKEN

Eine Salzschiicht in der Einsatzpfanne formen, Fisch darauflegen und vollständig mit der restlichen Salzmasse bedecken. Leicht andrücken.

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 ca. 1 bis 1,5 Stunden garen. Anschließend die feste Salzkruste vorsichtig aufbrechen, abheben und den Fisch filetieren.

DEIN KREUZSTOß.

QR-Code scannen & Video ansehen

