



BURNHARD

SMOKE IT RIGHT!

20 LEGENDÄRE REZEPTE
FÜR DEINEN PELLETSMOKER

20 LEGENDARY RECIPES
FOR YOUR PELLET SMOKER

SMOKE IT RIGHT!

DE

Smoker Classics

Pulled Pork	4
Pastrami	5
Pulled Lamb	6
Baby Back Ribs	7
Gesmokter Schweinebauch	8

Rind

Bacon Bomb	9
Smoked Beef Ribs	10
Beef Jerky	11

Geflügel

Smoked Hot Wings	12
Gesmokte Pute	13
Smoked Chicken Drumsticks	14
Piri Piri Hähnchen	15

Fisch & Meeresfrüchte

Gesmokte Forelle	16
Gesmokte Riesengarnelen	17

Vegetarisch & Vegan

Gesmokte Maiskolben	18
Gesmokter BBQ-Seitan	19
Gesmokter Blumenkohl	20

Backen

Gesmokter Zitronenkuchen	21
Smoked Soda Baguette	22

EN

Smoker Classics

Pulled Pork	24
Pastrami	25
Pulled Lamb	26
Baby Back Ribs	27
Smoked Pork Belly	28

Beef

Bacon Bomb	29
Smoked Beef Ribs	30
Beef Jerky	31

Poultry

Smoked Hot Wings	32
Smoked Turkey	33
Smoked Chicken Drumsticks	34
Piri Piri Chicken	35

Fish & Seafood

Smoked Trout	36
Smoked King Prawns	37

Vegetarian & Vegan

Smoked Corn on the Cob	38
Smoked BBQ Seitan	39
Smoked Cauliflower	40

Baking

Smoked Lemon Cake	41
Smoked Soda Baguette	42

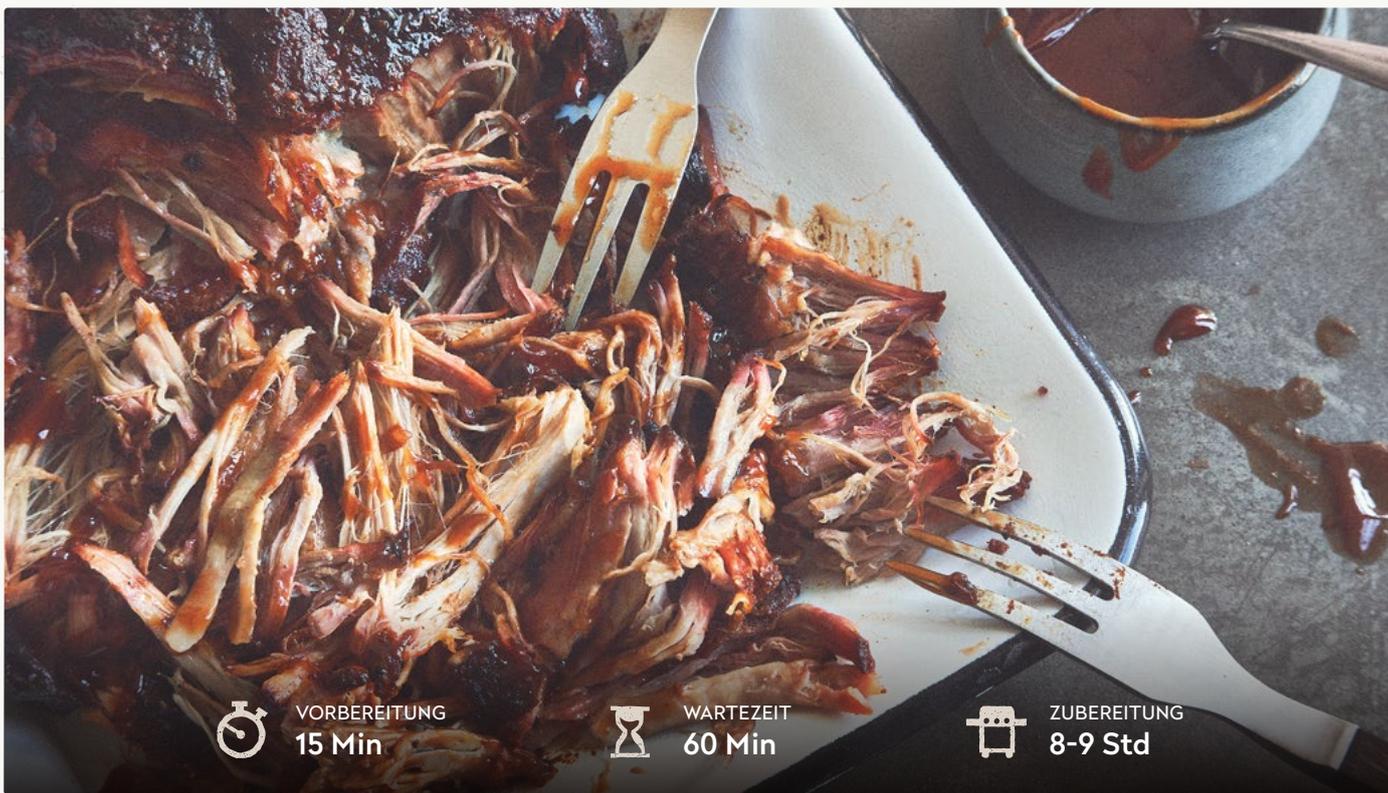


LASS RÄUCHERN!

Na, riechst du es auch? Oh yeah – das ist der Duft des real American Barbecue! Denn FLINT ist am Start und sowas von bereit, sein Rauchzeichen zu setzen. Dein neuer Pelletsmoker ist der King of low and slow: Er ist dein Mann für alles, was du bei Niedrigtemperaturen langsam und schonend garen willst. Fette Raucharomen inklusive! Da denkst du sofort an Pulled Pork, Spareribs und Co.? Richtig so. Aber FLINT kann noch viel mehr.

Egal ob saftige Chicken Wings, Lachs, 'ne Ladung Maiskolben oder sogar Brot und Kuchen – mit 'ner extra Portion Rauch wird einfach alles noch ein bisschen geiler. Also ran die Pellets, smoke dich durch das Best-of unserer Rezeptideen oder lass deiner Kreativität mit FLINT mal so richtig freien Lauf. No limits, just smoke!

PULLED PORK



VORBEREITUNG
15 Min



WARTEZEIT
60 Min



ZUBEREITUNG
8-9 Std

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Schweinenacken oder -schulter (mit Knochen)	3 kg
Rub nach Wahl	200 g
Apfelessig	100 ml
Wasser	100 ml
Barbecue Sauce	400 ml

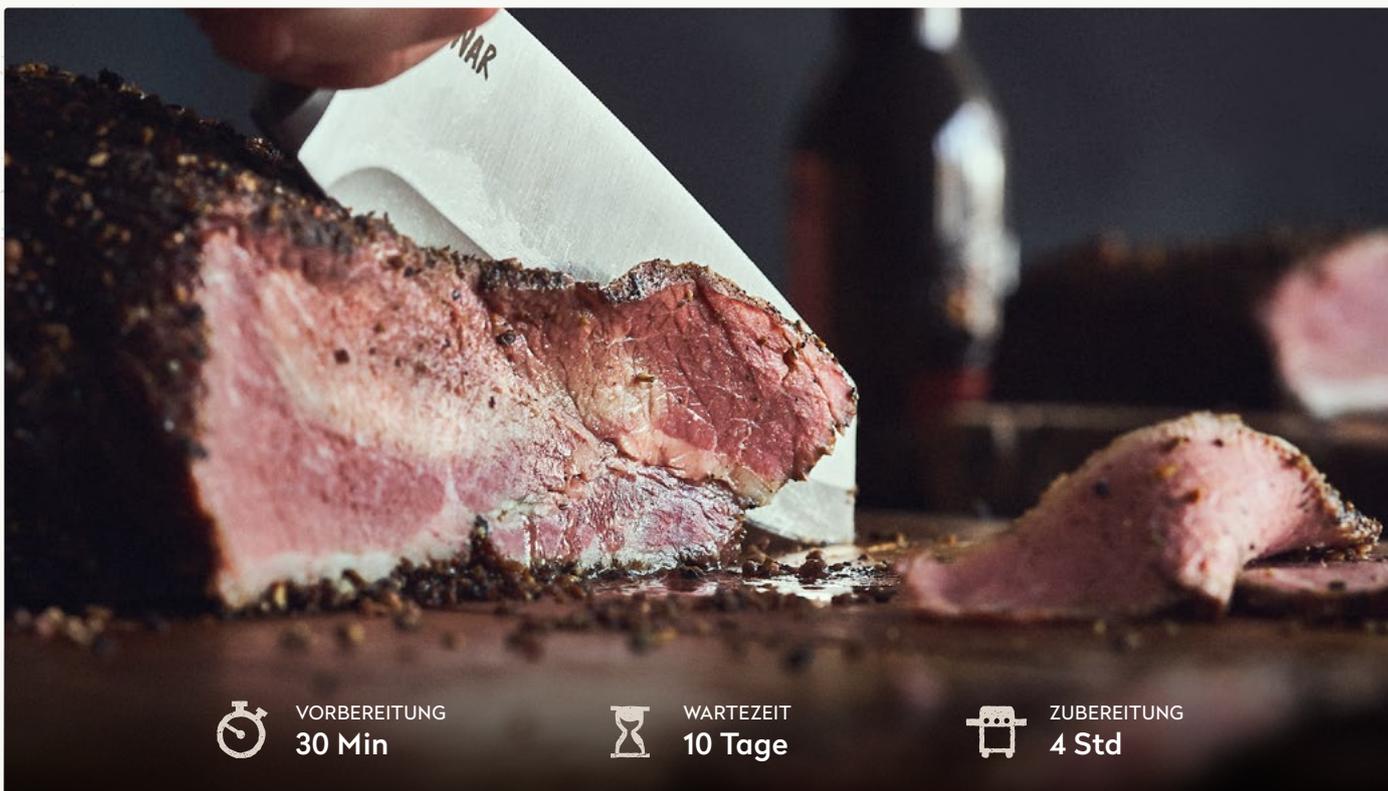
EQUIPMENT

Sprühflasche
Alufolie
Backpinsel

Zubereitung

- Schweinenacken mit Küchenkrepp trocken tupfen. Überschüssiges Fett und Sehnenreste entfernen.
- Fleisch rundherum großzügig mit Rub bestreuen und mit den Händen leicht andrücken.
- Schweinenacken für 30 Minuten unabgedeckt in den Kühlschrank legen.
- FLINT auf 121 °C vorbereiten.
- Schweinenacken mittig unten in den Pelletsmoker legen, Messfühler an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken und Deckel schließen. 3 Stunden smoken.
- Nach 3 Stunden Wasser und Apfelessig in eine saubere Sprühflasche geben und gut schütteln. Etwa 8 Sprühstöße der Mischung auf das Fleisch geben (besonders auf Kanten oder Teile, die schon etwas angetrockneter aussehen als andere). Weitere 30 Minuten smoken.
- Nach 30 Minuten rundherum mit 1/3 der Barbecue Sauce einpinseln. 3 Stunden weiter smoken.
- Nach 3 Stunden das Fleisch erneut wie oben beschrieben einsprühen. 15 Minuten weiter smoken. Aus dem Pelletsmoker nehmen und erneut mit 1/3 Sauce einpinseln. Doppelt in Alufolie wickeln und wieder in den Smoker legen.
- Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 92 °C garen, in eine große Auflaufform legen und 30 Minuten ruhen lassen. Alufolie abnehmen und Fleisch mit zwei Gabeln zerzupfen (ggf. Knochen entfernen). Mit restlicher Barbecue Sauce übergießen und vermengen.

PASTRAMI



VORBEREITUNG
30 Min



WARTEZEIT
10 Tage



ZUBEREITUNG
4 Std

Zutaten

FÜR 6 PERSONEN

Rinderbrust (Brisket, Flat)	3 kg
Nitritpökelsalz	60 g
Wasser	6 l
Pfefferkörner (schwarze und bunte)	70 g
Koriandersaat	30 g
brauner Zucker	70 g

EQUIPMENT

große Schüssel (am besten verschließbar) oder gereinigtes Plastikschubfach aus dem Kühlschrank

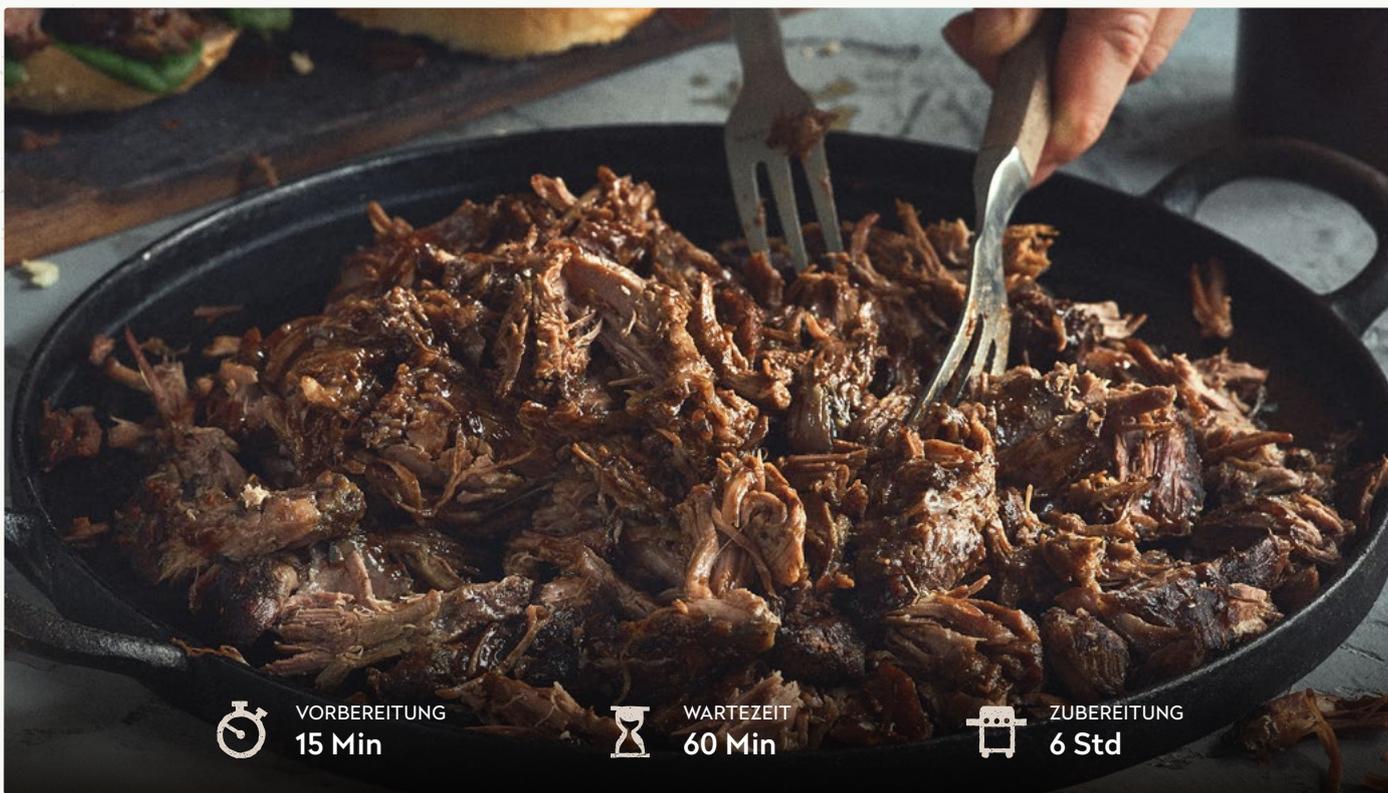
Mörser

Vakuumiergerät und -beutel

Zubereitung

1. Rinderbrust mit Küchenkrepp trocken tupfen. Überschüssiges Fett und Sehnenreste entfernen.
2. Zur Herstellung der Pökellake kaltes Wasser in die Schüssel geben und Salz durch Rühren mit einem Löffel vollständig darin auflösen. Fleisch hineingeben. Die Pökellake muss das Fleisch komplett bedecken (ggf. beschweren). Für eine Woche abgedeckt bei 1–3 °C in den Kühlschrank stellen.
3. Brisket aus der Pökellake nehmen. Lake wegschütten und Schüssel mit frischem kaltem Wasser füllen. Brisket für 60 Minuten hineinlegen, um überschüssiges Salz abzuwaschen.
4. Währenddessen Pfeffer, Koriander und Zucker mischen und im Mörser grob zerstoßen.
5. FLINT auf 107 °C vorbereiten.
6. Brisket aus dem Wasser nehmen und mit Küchenkrepp gründlich abtrocknen. In eine Schüssel legen, rundherum mit den Gewürzen bestreuen und mit der Hand leicht andrücken.
7. Fleisch in den Pelletsmoker legen, Messfühler an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken und Deckel schließen.
8. 3–4 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 68–70 °C smoken.
9. Pastrami komplett auskühlen lassen. Das erkaltete Fleisch evakuieren und 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
10. Pastrami mit einem großen scharfen Messer oder einem Allesstecher in dünne Scheiben schneiden. Übriges Pastrami evakuieren im Kühlschrank lagern oder einfrieren.

PULLED LAMB



VORBEREITUNG
15 Min



WARTEZEIT
60 Min



ZUBEREITUNG
6 Std

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Lammkeule, entbeint	1
Rub nach Wahl	150 g
Apfelessig	100 ml
Wasser	100 ml
Barbecue Sauce	400 ml
Olivenöl	4 EL

EQUIPMENT

Sprühflasche

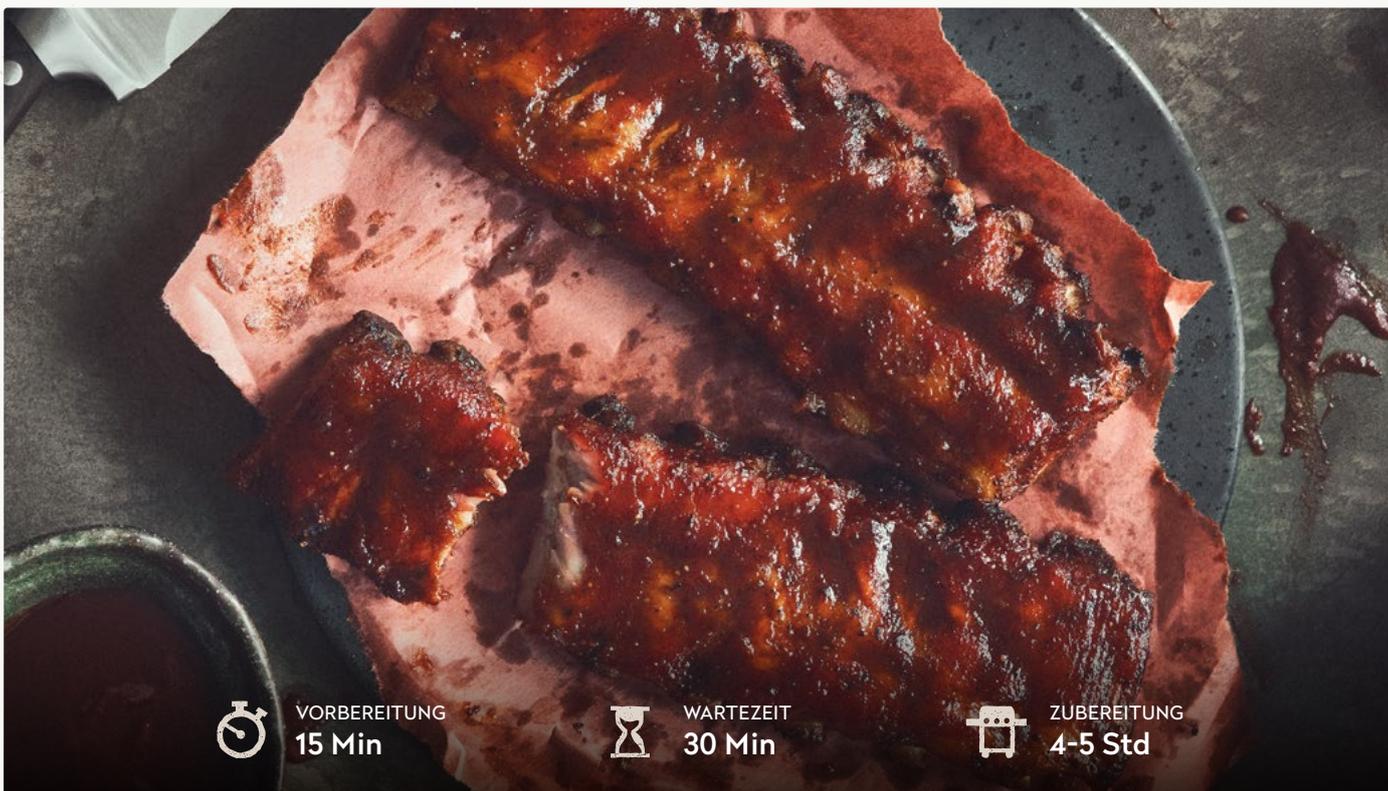
Alufolie

Backpinsel

Zubereitung

1. Lammkeule rundherum mit Olivenöl einreiben, Rub auftragen und mit den Händen leicht andrücken. Für 30 Minuten unabgedeckt in den Kühlschrank legen.
2. FLINT auf 121 °C vorbereiten
3. Lammkeule mittig unten in den Pellets-moker legen. Messfühler an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken und Deckel schließen.
4. Nach ca. 3 Stunden Wasser und Apfelessig in eine saubere Sprühflasche geben und schütteln. Etwa 8 Sprühstöße der Mischung auf das Fleisch geben (besonders auf Kanten oder Teile, die schon etwas angetrockneter aussehen als andere).
5. Nach weiteren 30 Minuten rundherum mit der Hälfte der Barbecue Sauce einpinseln.
6. Nach ca. 5 Stunden das Fleisch noch einmal einsprühen und bepinseln, doppelt in Alufolie wickeln, wieder in den Smoker legen und bis zu einer Kerntemperatur von 93 °C garen.
7. Fleisch in eine große Auflaufform legen und 30 Minuten ruhen lassen. Alufolie abnehmen und Fleisch mit zwei Gabeln zerzupfen (ggf. Knochen entfernen). Mit restlicher Barbecue Sauce übergießen und vermengen.

BABY BACK RIBS



VORBEREITUNG
15 Min



WARTEZEIT
30 Min



ZÜBEREITUNG
4-5 Std

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

Baby Back Ribs	2 Leitern
Rub nach Wahl	200 g
Barbecue Sauce	200 ml
Honig	4 EL
Apfel-Cidre	100 ml

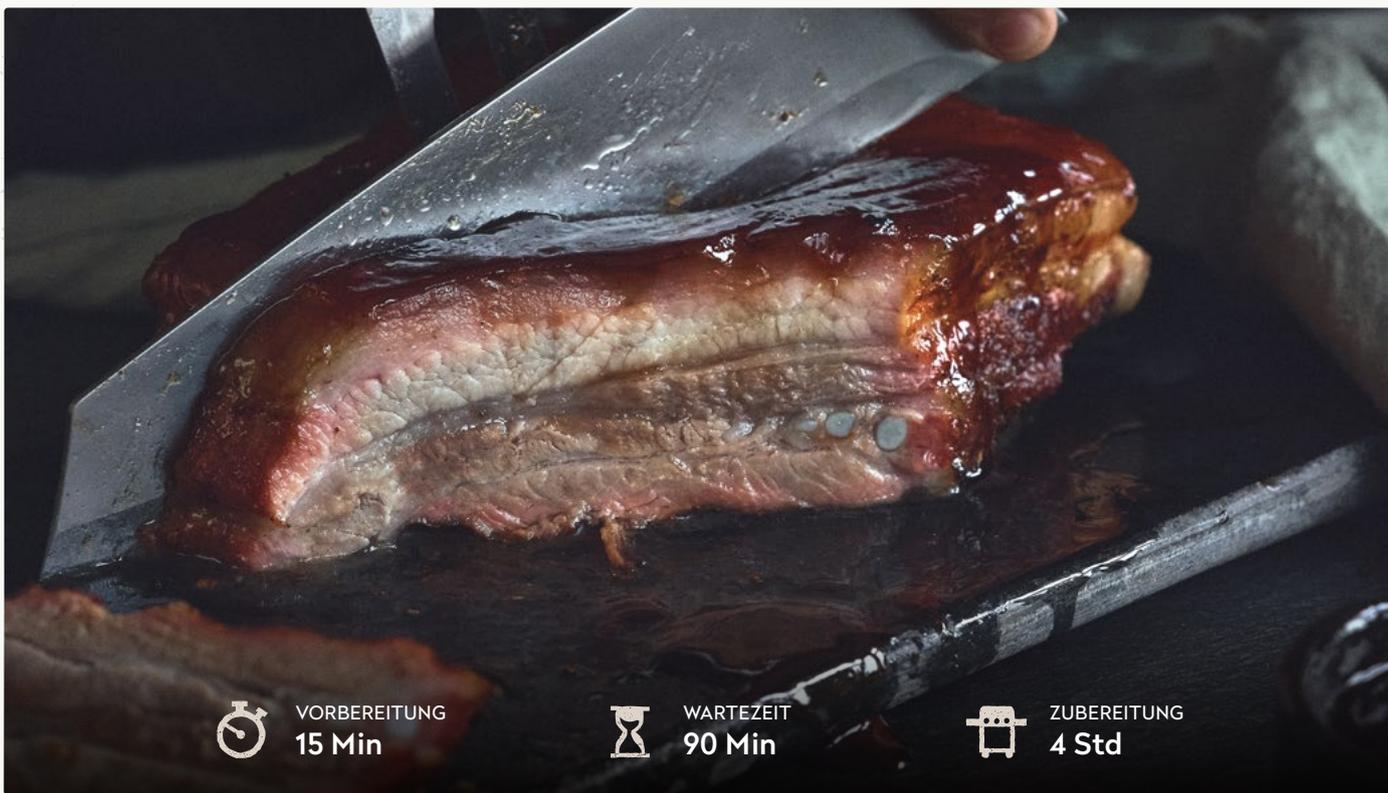
EQUIPMENT

Alufolie
Backpinsel

Zubereitung

1. Mit dem Stiel eines Esslöffels Silberhaut auf der Rückseite der Ribs entfernen. Ribs mit Rub bestreuen, mit den Händen leicht andrücken und für 30 Minuten un-abgedeckt in den Kühlschrank legen.
2. FLINT auf 107 °C vorbereiten.
3. Ribs in den Pelletsmoker legen, Deckel schließen und ca. 120 Minuten smoken.
4. Barbecue Sauce und Honig miteinander vermengen.
5. Ribs aus dem Smoker nehmen und von beiden Seiten mit der Sauce bestreichen.
6. Ribs in Alufolie einschlagen, Cider dazu-geben und Alupakete gut und verschlie-ßen. Für weitere 120 Minuten bei 107 °C smoken.
7. Nach der Garzeit mit einem Zahnstocher durch die Alufolie in das Fleisch stechen. Gleitet der Zahnstocher wie durch warme Butter, sind die Baby Back Ribs fertig.

GESMOKTER SCHWEINEBAUCH



VORBEREITUNG
15 Min



WARTEZEIT
90 Min



ZUBEREITUNG
4 Std

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Schweinebauch	1,5 kg
Rub nach Wahl	250 g
grobes Meersalz	300 g
Barbecue Sauce	200 ml
Honig	80 ml

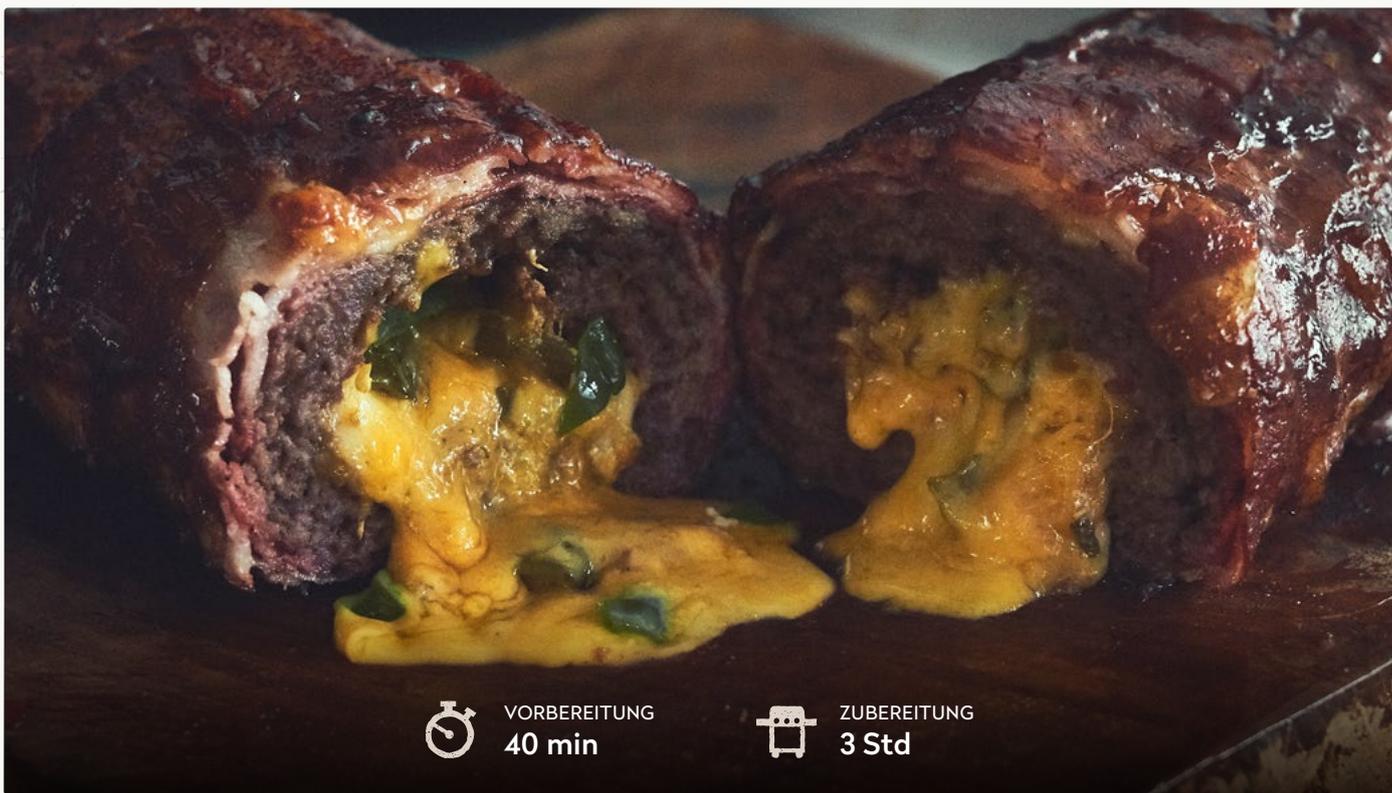
EQUIPMENT

Backpinsel

Zubereitung

1. Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf ein Brett legen. Mit einem sehr scharfen Messer oder Skalpell die Haut etwa 0,5 cm tief einschneiden.
2. Schwarte mit einer Handvoll Salz einreiben. Restliches Salz in eine große Schüssel geben und den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten hineinlegen. 90 Minuten unabgedeckt ziehen lassen.
3. FLINT auf 121 °C vorbereiten.
4. Schweinebauch mit der Salzkruste nach unten in eine Schüssel legen. Nur das Fleisch (nicht die Schwarte) mit Rub einreiben. Schweinebauch mit der Fleisch-Seite nach unten in den Pelletsmoker legen. 3 Stunden smoken.
5. Fleisch aus dem Smoker nehmen, restliches Salz auf der Kruste abnehmen und FLINT auf maximale Hitze aufheizen. Schweinebauch auf dem unteren Rost nahe der Brennkammer weitere 35 Minuten smoken, damit die Schwarte knusprig wird.
6. Honig und Barbecue Sauce miteinander vermischen, Schwarte des Schweinebauchs damit bestreichen und nochmal 15 Minuten smoken, bis eine knusprige Kruste entstanden ist.

BACON BOMB



VORBEREITUNG
40 min



ZUBEREITUNG
3 Std

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Rinderhack	1,5 kg
Mozzarella	400 g
Cheddar	400 g
Bacon	60 Streifen
Pimientos	300 g
Rub nach Wahl	150 g
Barbecue Sauce	200 ml
Honig	3 EL

EQUIPMENT

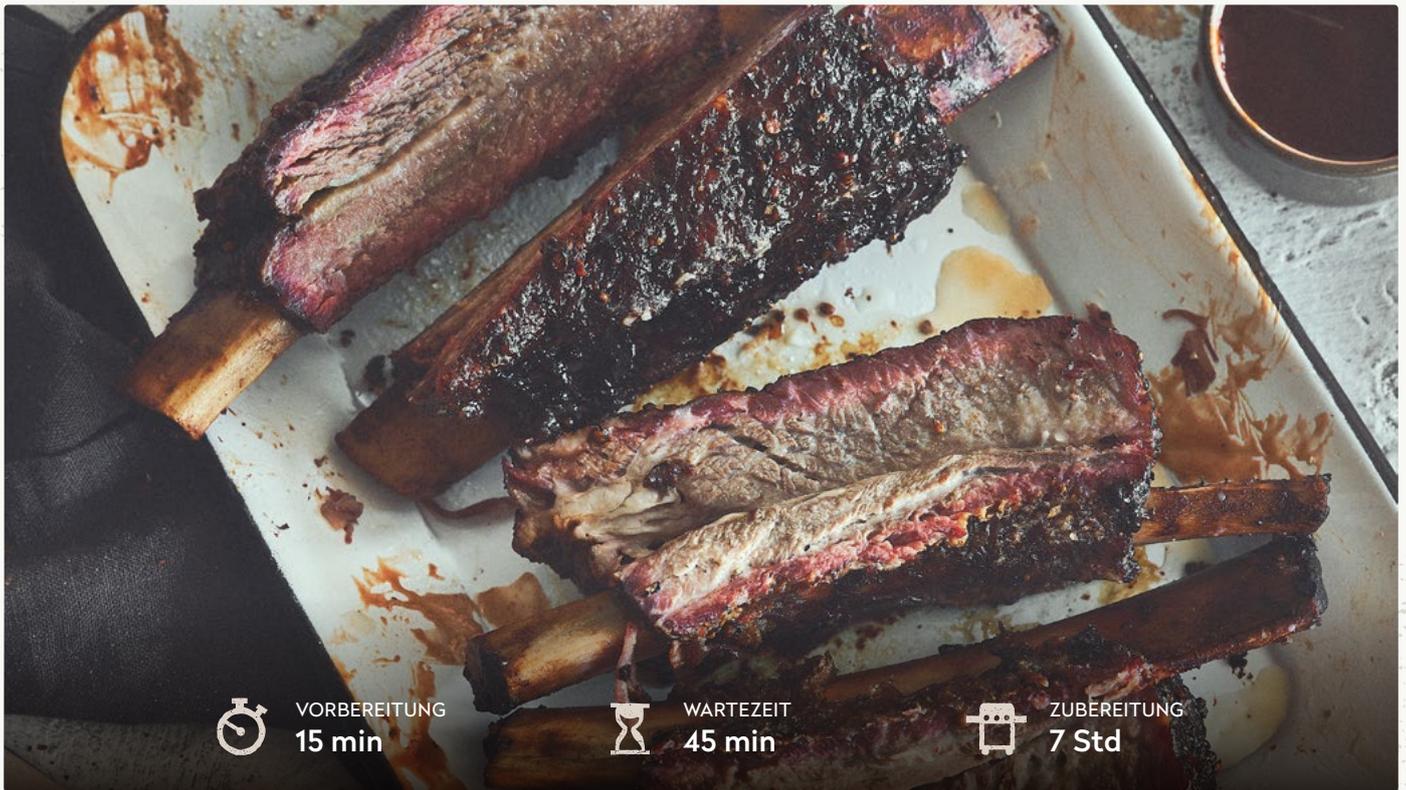
Backpapier
Backpinsel

Zubereitung

1. Rub und Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Beides mit den Händen gut miteinander vermengen.
2. Mozzarella und Cheddar würfeln. Pimientos waschen, vom Stiel befreien und längs vierteln.
3. Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen. Hackfleisch darauf verteilen und zu einer großen, etwa 2 cm dicken und 30 x 30 cm großen Platte formen.
4. Mozzarella, Cheddar und Pimientos in der Mitte der Hackfleisch-Platte verteilen. Mithilfe des Backpapiers Hackfleisch um die Füllung legen und zu einer geschlossenen Rolle formen. Die Ränder ebenfalls gut mit Hackfleisch verschließen. Komplet in das Backpapier einrollen und beiseite legen.
5. Für das Bacon-Netz die Arbeitsfläche erneut mit Backpapier auslegen. Vertikal Bacon-Streifen im Abstand von 0,5 cm nebeneinander auslegen (die Breite sollte der der Hackfleischrolle plus etwa 2 cm an beiden Seiten entsprechen). Horizontal Baconstreifen im gleichen Abstand abwechselnd über und unter die vertikalen Streifen legen, sodass ein Flechtmuster entsteht. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Bacon aufgebraucht und ein durchgängiges Bacon-Netz entstanden ist.
6. Hackfleischrolle aus dem Backpapier befreien und mittig auf das Bacon-Netz legen. Netz mithilfe des Backpapiers um die Rolle legen und an den Seiten einklappen, sodass das Hackfleisch komplett mit Bacon ummantelt ist.
7. FLINT auf 107 °C vorbereiten.
8. Barbecue Sauce mit Honig glatt rühren. Bacon Bomb rundherum mit ca. 1/3 der Mischung einstreichen.
9. Bacon Bomb 1,5 Stunden smoken. Erneut mit 1/3 der Sauce bestreichen und weitere 1,5 Stunden smoken. 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit mit der restlichen Sauce bepinseln.

RIND

SMOKED BEEF RIBS



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Beef Ribs	3 kg
Salz	100 g
bunter Pfeffer	100 g
brauner Zucker	80 g
Ahornsirup	100 ml
Barbecue Sauce	150 ml

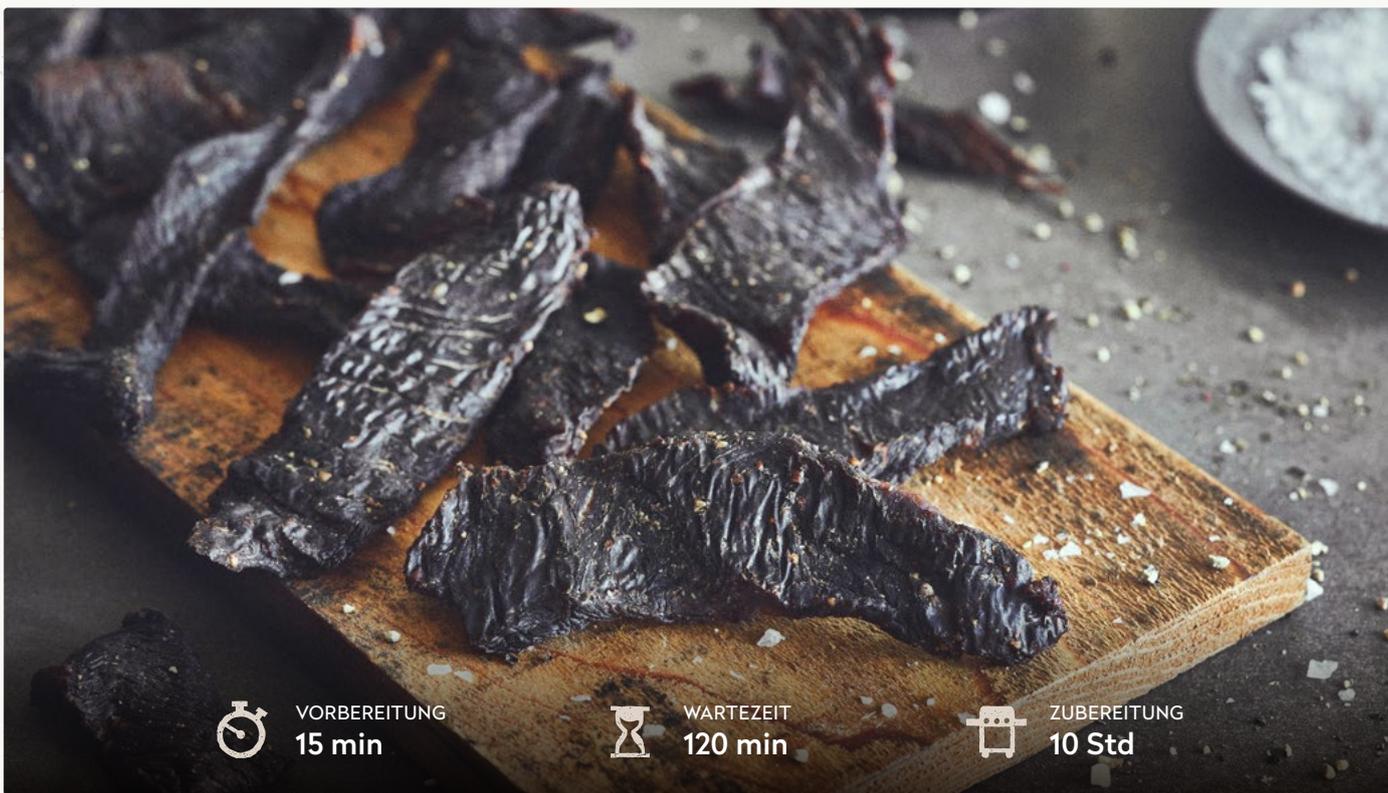
EQUIPMENT

Mörser
Frischhaltefolie
Backpinsel

Zubereitung

1. Beef Ribs mit Küchenkrepp abtupfen. Überschüssiges Fett auf der Fleischseite entfernen. Auf der Knochenseite mit dem Stiel eines Esslöffels die Silberhaut anheben und abziehen.
2. Salz, Pfeffer und Zucker mischen, in den Mörser geben und grob zerstoßen. Ribs rundherum mit den Gewürzen rubben und an den Seiten leicht mit den Händen andrücken.
3. Ribs für 30 Minuten unabgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. FLINT auf 107 °C vorbereiten.
5. Beef Ribs in den Pelletsmoker legen. Messfühler an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken und Deckel schließen. 5 Stunden smoken
6. Nach 5 Stunden Ahornsirup und Barbecue Sauce miteinander verrühren und die Fleischseite und Seiten der Ribs mit der Mischung einstreichen.
7. Ribs weitere 120 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 92 °C garen. 15 Minuten ruhen lassen.

BEEF JERKY



VORBEREITUNG
15 min



WARTEZEIT
120 min



ZUBEREITUNG
10 Std

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

Rinderhüfte, Rinderfilet Flank oder Rinder-Nuss	500 g
Sojasauce	75 ml
Wasser	2 EL
Knoblauchzehe	1
Chilipulver	1 TL
schwarzer Pfeffer	1 TL
Salz	1 TL
Cayennepfeffer	1 TL
Cola	50 ml

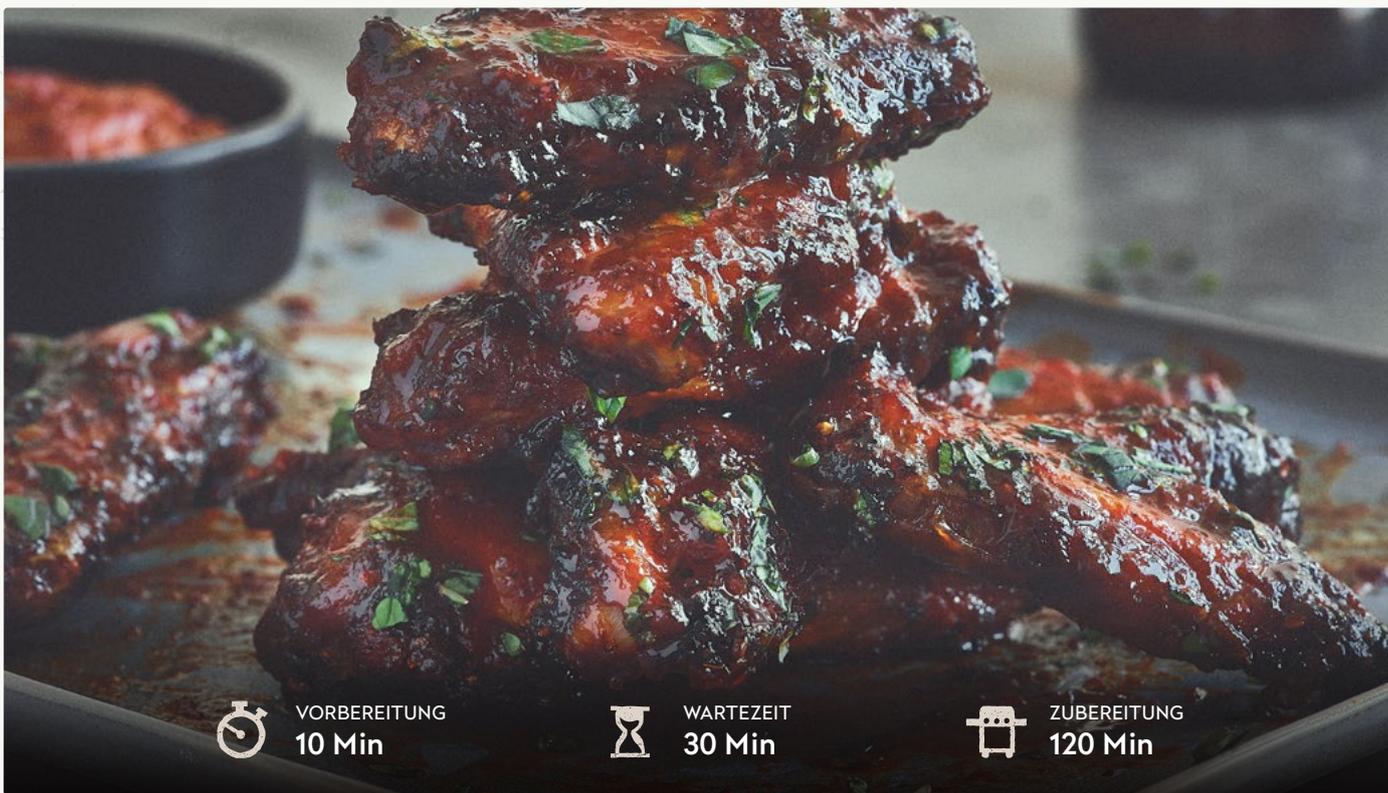
EQUIPMENT

hohes Gefäß (verschließbar)
oder Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Rinderhüfte mit der Faser gleichmäßig in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden und in ein hohes Gefäß oder einen Gefrierbeutel geben.
2. Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken.
3. Knoblauch mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Zum Rindfleisch geben. Gefäß abdecken bzw. Gefrierbeutel verschließen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren (besser über Nacht).
4. FLINT auf SMOKE-Einstellung (60 °C) vorbereiten.
5. Rindfleischstreifen aus der Marinade nehmen und einzeln mit Abstand in den Pelletsmoker legen. Etwa 10 Stunden smoken.
6. Das Beef Jerky ist fertig, wenn die Streifen trocken sind, sie sich aber noch biegen lassen, ohne zu brechen.

SMOKED HOT WINGS



VORBEREITUNG
10 Min



WARTEZEIT
30 Min



ZUBEREITUNG
120 Min

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

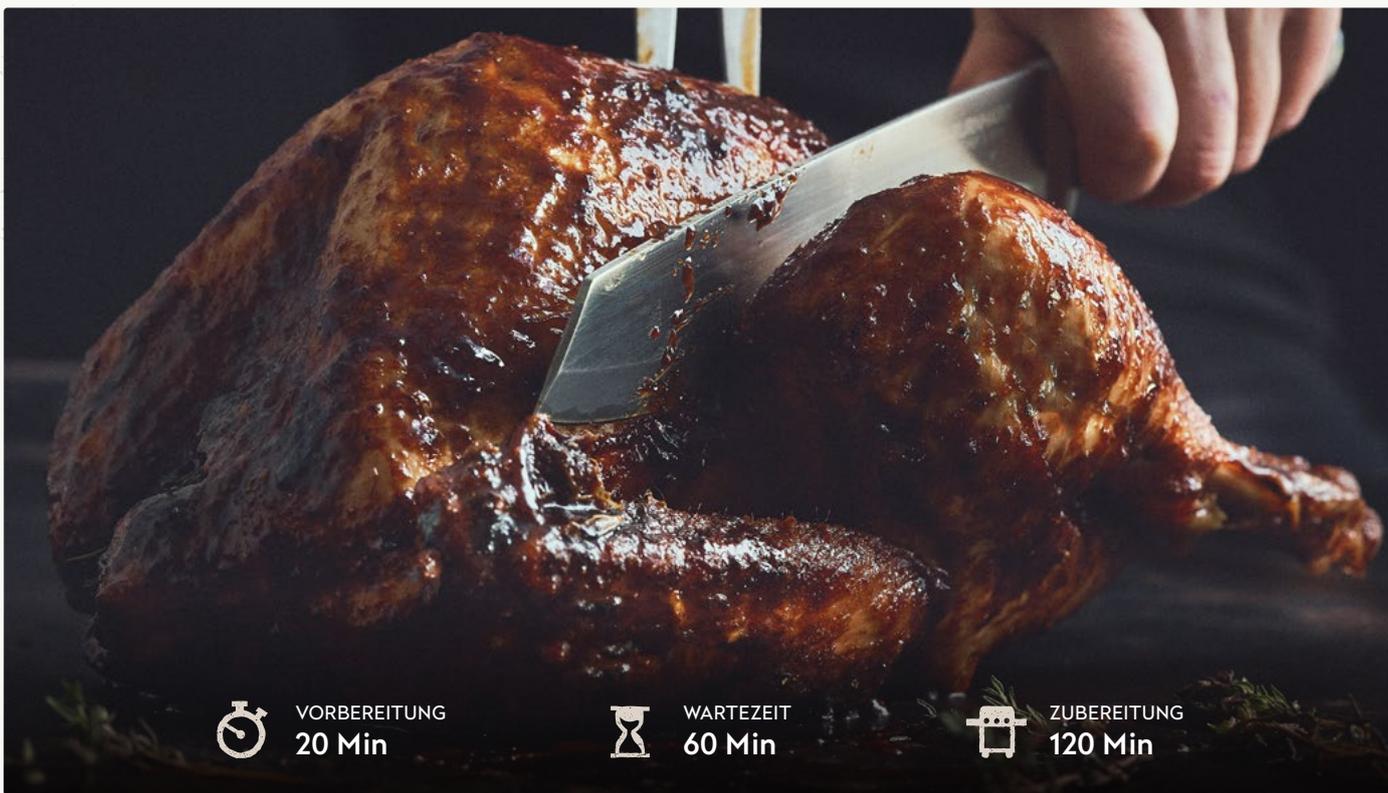
Chicken Wings	8
Rub nach Wahl	150 g
neutrales Pflanzenöl	30 ml
Chili Sauce (Hot Sauce)	200 ml
Honig	100 ml
brauner Zucker	50 g

Zubereitung

1. Chicken Wings mit Küchenkrepp abtupfen und in eine große Schüssel geben.
2. Öl über die Chicken Wings geben und mit den Händen gleichmäßig einreiben.
3. Rub dazugeben und mit den Händen gründlich einmassieren.
4. Schüssel abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. FLINT auf 148 °C vorbereiten.
6. Chicken Wings mit Abstand nebeneinander in den Pelletsmoker legen 60 Minuten smoken.
7. In der Zwischenzeit Chili Sauce in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Honig und braunen Zucker zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und sich alles zu einer homogenen Sauce verbunden hat.
8. Nach 60 Minuten Chicken Wings aus dem Smoker nehmen, in eine große Schüssel geben und die Hälfte der Sauce dazugeben. Mit einem Holzlöffel oder per Hand vermengen, bis alle Chicken Wings gleichmäßig mariniert sind.
9. Chicken Wings wieder mit Abstand nebeneinander in den Pelletsmoker legen und weitere 60 Minuten smoken. Chicken

Wings aus dem Smoker nehmen, wieder in die Schüssel geben und mit der restlichen Sauce vermengen.

GESMOKTE PUTE



VORBEREITUNG
20 Min



WARTEZEIT
60 Min



ZUBEREITUNG
120 Min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Pute, küchenfertig	3 kg
Rub nach Wahl	200 g
weiche Butter	100 g
Rosmarin	1 Bund
Thymian	1 Bund
geschmolzene Butter	50 g
Barbecue Sauce	50 ml
Sojasauce	30 ml
neutrales Pflanzenöl	

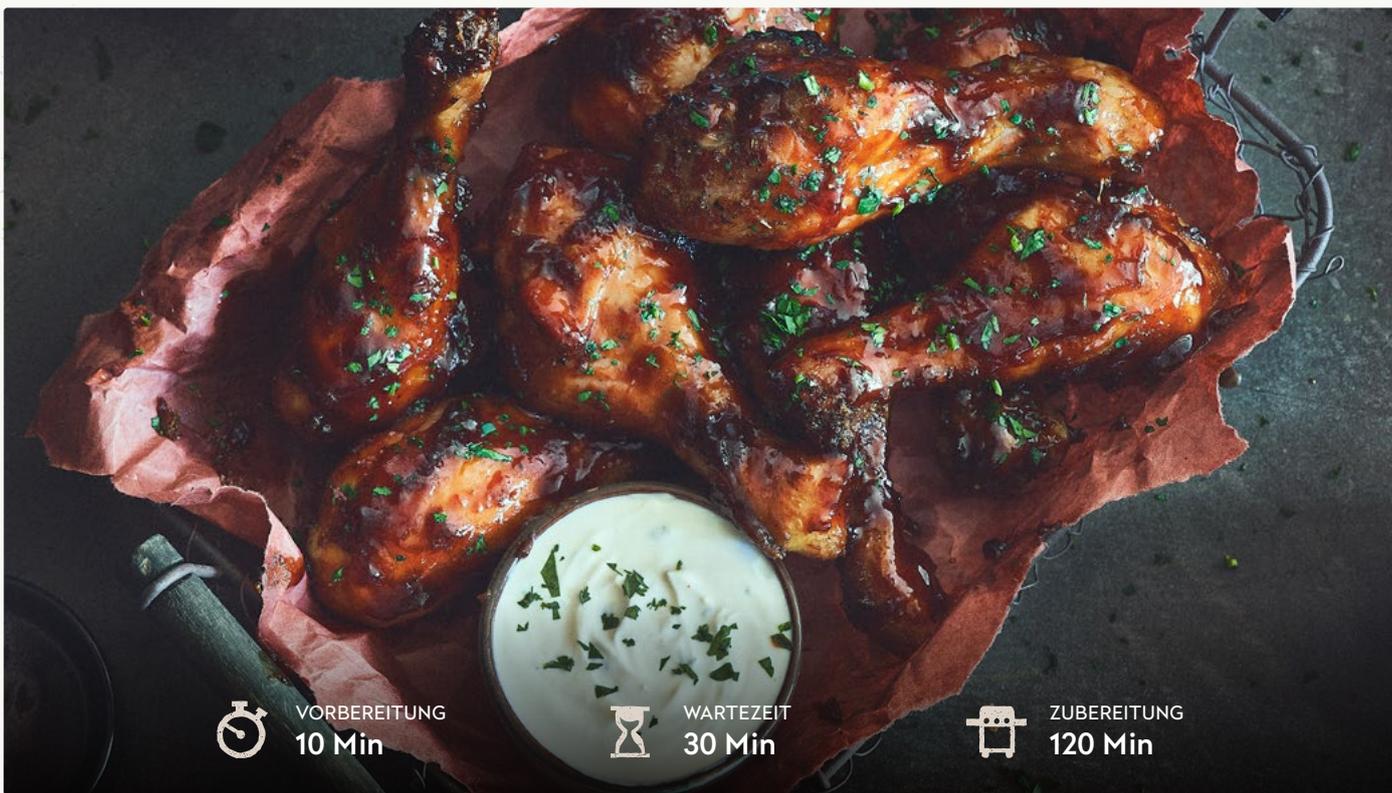
EQUIPMENT

Backpinsel

Zubereitung

1. Pute abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
2. Überschüssiges Fett, Federkiele und Bürzel entfernen.
3. Mit den Fingern die Haut an Brust und Beinen vorsichtig lösen und das Fleisch unter der Haut mit weicher Butter einreiben. Darauf achten, dass die Haut nicht reißt.
4. Pute rundherum mit einem Schuss Öl einreiben und großzügig mit Rub bestreuen. Mit den Händen leicht andrücken.
5. Pute 60 Minuten oder besser über Nacht unabgedeckt in den Kühlschrank legen.
6. FLINT auf 148 °C vorbereiten.
7. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln.
8. Pute mit Thymian- und Rosmarinzweigen füllen und mittig auf den unteren Rost in den Pelletsmoker legen. Messfühler an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken und Deckel schließen. 60 Minuten smoken.
9. Geschmolzene Butter, Barbecue Sauce und Sojasauce mischen und die Pute nach 60 Minuten rundherum mit der Hälfte der Mischung einpinseln.
10. Nochmal 30 Minuten smoken, mit der restlichen Sauce bestreichen und weitere 30 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 77–79 °C garen.

SMOKED CHICKEN DRUMSTICKS



VORBEREITUNG
10 Min



WARTEZEIT
30 Min



ZUBEREITUNG
120 Min

Zutaten

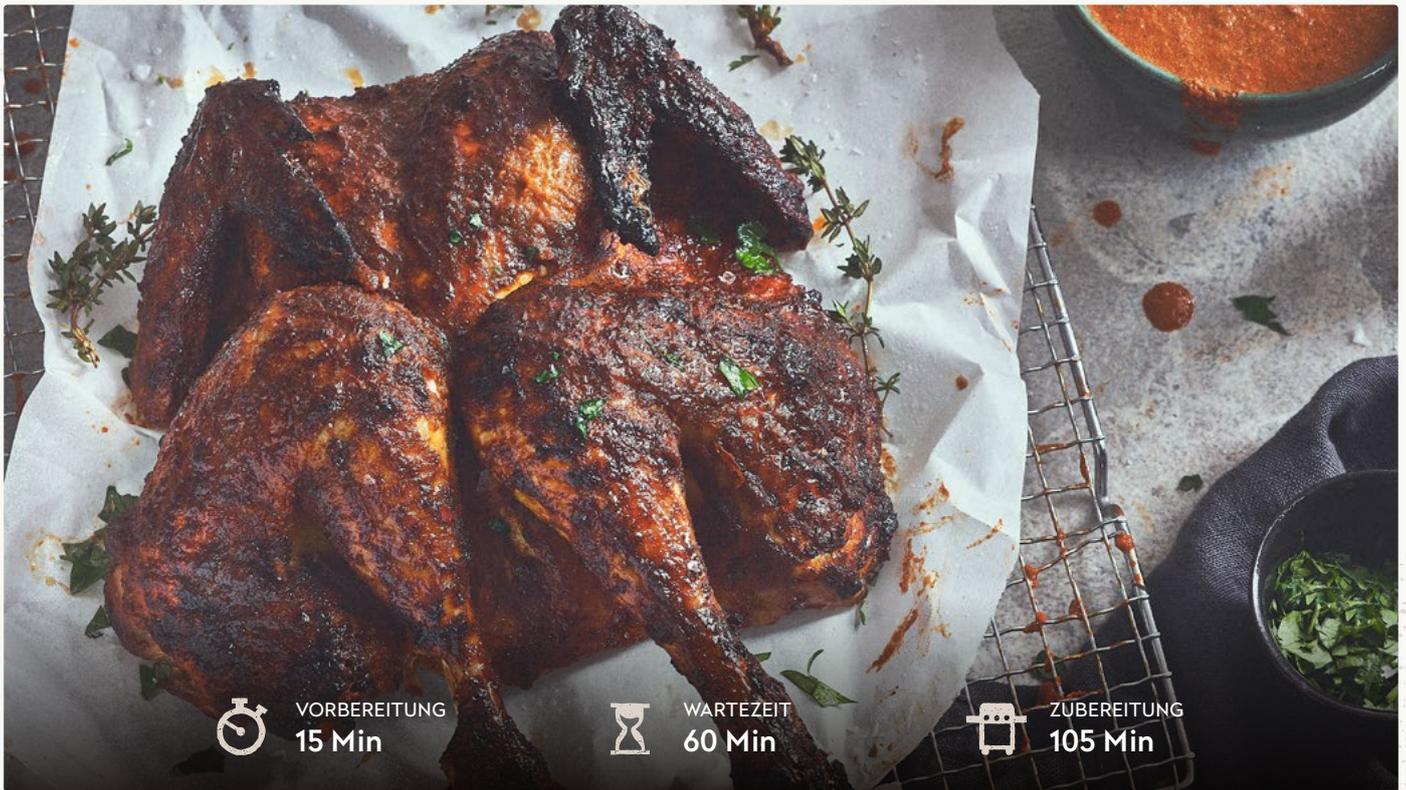
FÜR 4 PERSONEN

Hähnchenunterkeulen (Drumsticks)	8
Rub nach Wahl	150 g
Pflanzenöl	30 ml
Barbecue Sauce	150 ml
Sojasauce	10 EL
Honig	2 EL
brauner Zucker	50 g
Mirin	2 EL
Misopaste	2 EL
Zitrone	1

Zubereitung

1. Chicken Drumsticks mit Küchenkrepp abtupfen und in eine große Schüssel geben.
2. Öl über die Chicken Drumsticks geben und mit den Händen gleichmäßig einreiben.
3. Rub dazugeben und mit den Händen gründlich einmassieren.
4. Für 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. FLINT auf 148 °C vorbereiten.
6. Chicken Drumsticks mit Abstand nebeneinander in den Pelletsmoker legen und 60 Minuten smoken.
7. Barbecue Sauce in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Honig, braunen Zucker, Sojasauce, Mirin, Misopaste und den Saft einer Zitrone zufügen und unter Rühren mit einem Schneebesen ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und sich alles zu einer homogenen Sauce verbunden hat.
8. Nach 60 Minuten Chicken Drumsticks aus dem Smoker nehmen, in eine große Schüssel geben und die Hälfte der Sauce dazugeben. Mit einem Holzlöffel oder per Hand vermengen, bis alle Chicken Drumsticks gleichmäßig mariniert sind.
9. Drumsticks wieder nebeneinander in den Smoker legen und weitere 60 Minuten smoken.
10. Chicken Drumsticks aus dem Smoker nehmen, wieder in die Schüssel geben und mit der restlichen Sauce vermengen.

PIRI PIRI HÄHNCHEN



VORBEREITUNG
15 Min



WARTEZEIT
60 Min



ZUBEREITUNG
105 Min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Maishähnchen, küchenfertig	1
Piri Piri Sauce	200 ml
Thymian	1/2 Bund
Koriander	1/2 Bund
Limette	Saft einer 1/2

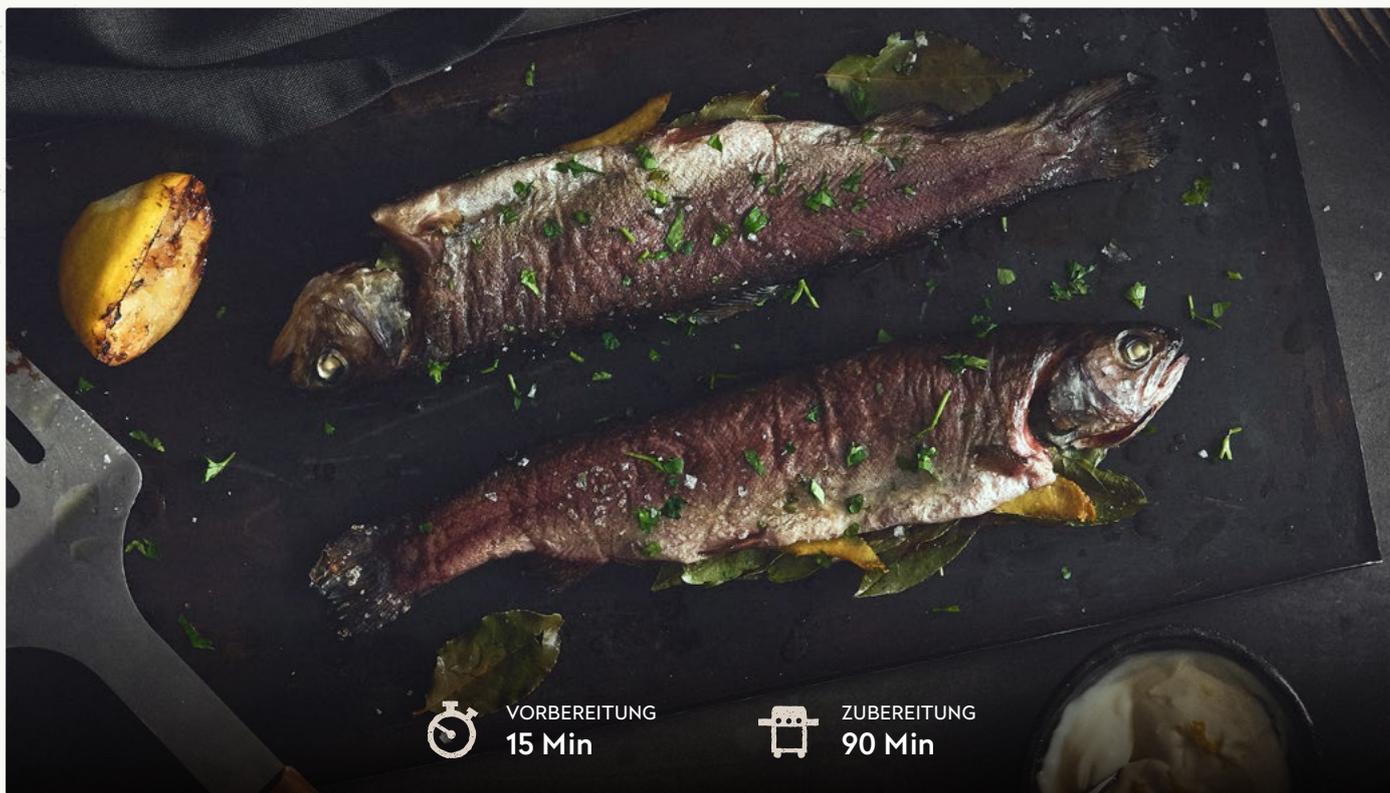
EQUIPMENT

Geflügelschere
Frischhaltefolie
Backpinsel

Zubereitung

1. Hähnchen waschen und trocken tupfen.
2. Mit einer Geflügelschere die Wirbelsäule entfernen. Hähnchen umdrehen, sodass die Brustseite oben liegt. Mit den Händen kräftig plattdrücken.
3. Hähnchen rundherum mit der Hälfte der Piri Piri Sauce einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. FLINT auf 190 °C vorbereiten.
5. Thymian waschen und trocken schütteln. Hähnchen in den Smoker legen und Thymianzweige darauf verteilen. Messfühler an der dicksten Stelle ins Fleisch stecken und Deckel schließen. Etwa 90 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C smoken.
6. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Hähnchen mit der restlichen Piri Piri Sauce, Limettensaft und Koriander servieren.

GESMOKTE FORELLE



VORBEREITUNG
15 Min



ZUBEREITUNG
90 Min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Forellen, küchenfertig	4
Bio-Zitrone	1
Mayonnaise	100 g
Petersilie	1/2 Bund
Lorbeerblätter	2 Bund
grobes Meersalz	

EQUIPMENT

Küchenthermometer mit einer dünnen Spitze

Zubereitung

1. Forellen waschen und gründlich mit Küchenkrepp trocken tupfen.
2. Die Bauchhöhlen der Forellen mit Lorbeerblättern füllen.
3. Zitrone waschen und 3/4 der Schale als Zesten abziehen. Zesten ebenfalls in die Forellen füllen.
4. Forellen rundherum mit grobem Salz einreiben und insgesamt eine halbe Handvoll Salz in die Bauchhöhlen streuen.
5. FLINT auf 148 °C vorbereiten.
6. Forellen in den Pelletsmoker legen und Deckel schließen. Etwa 90 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C–62 °C smoken (Thermometer an der dicksten Stelle einstecken).
7. In der Zwischenzeit Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft mit der Mayo vermischen. Kaltstellen.
8. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken.
9. Forellen aus dem Smoker nehmen, mit Petersilie garnieren und mit Zitronen-Mayo servieren.

GESMOKTE RIESENGARNELEN



VORBEREITUNG
30 min



WARTEZEIT
120 min



ZUBEREITUNG
30 min

Zutaten

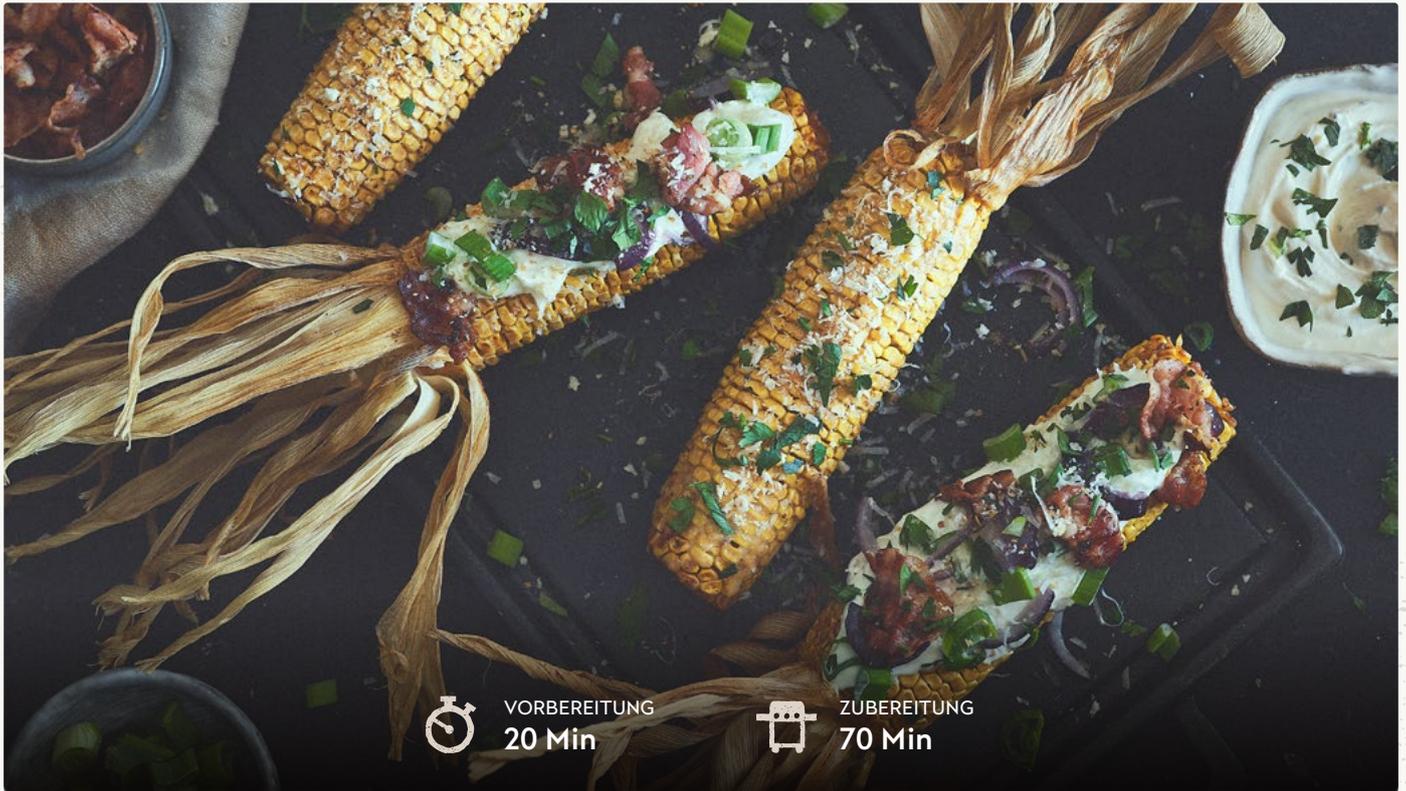
FÜR 2 PERSONEN

Riesengarnelen (entdarmt, ohne Kopf, mit Schale)	8
Thymian	1 Bund
kleine rote Zwiebeln	2
Weißweinessig	5 EL
Olivener Öl	10 EL
brauner Zucker	7 TL
Senf	2 TL
Fischsauce	3 TL
Sojasauce	2 TL
Lorbeerblätter	2
Trüffelöl (optional)	1 TL
Zitrone	1

Zubereitung

1. Riesengarnelen mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenkrepp abtupfen und in eine Schüssel oder einen Gefrierbeutel geben.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Zwiebeln in einer kleinen Schüssel mit den restlichen Zutaten (bis auf die Zitrone) zu einer Vinaigrette verrühren.
4. Vinaigrette zu den Riesengarnelen geben, abdecken und mindestens 120 Minuten (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
5. FLINT auf 148 °C vorbereiten.
6. Riesengarnelen nebeneinander in den Smoker legen. Etwa 30 Minuten smoken, bis die Schale eine orange Farbe annimmt und das Fleisch glasig ist (ggf. anschneiden).
7. Zitrone vierteln und zum Servieren über den gesmokten Garnelen ausdrücken.

GESMOKTE MAISKOLBEN



VORBEREITUNG
20 Min



ZUBEREITUNG
70 Min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

frische Maiskolben	4
Panko	100 g
Parmesan	150 g
Sour Cream	300 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
rote Zwiebeln	2
Petersilie	1 Bund
Olivenöl	4 EL
Bacon	10 Streifen
geräuchertes Paprikapulver	2 TL
Salz	2 TL
Pfeffer	2 TL

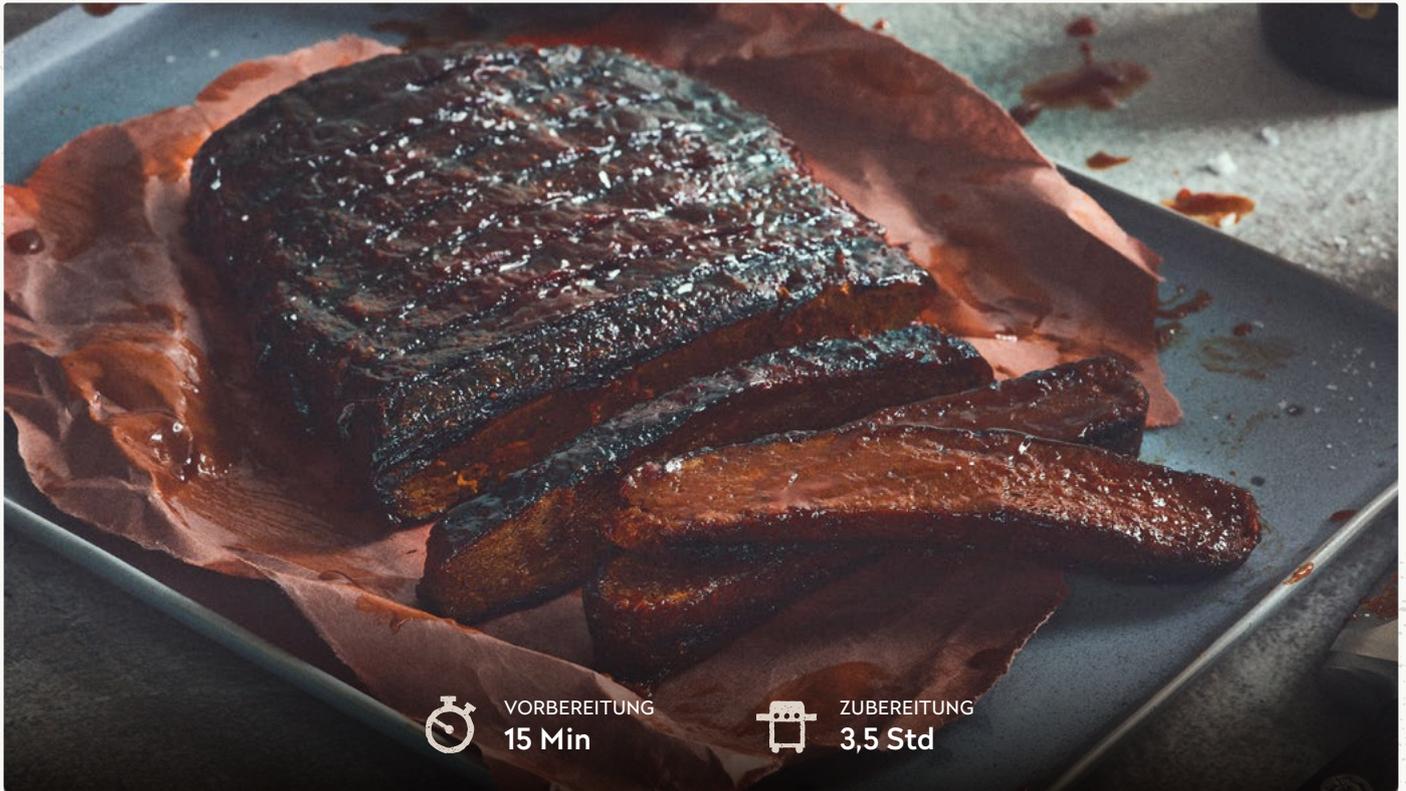
EQUIPMENT

Backpinsel

Zubereitung

- Die Blätter von den Maiskolben vorsichtig nach unten schälen, Blätter aber am Kolben lassen.
- FLINT auf 121 °C vorbereiten.
- Olivenöl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren. Maiskolben rundherum mit der Hälfte der Öl-Mischung einpinseln. In den Pelletsmoker legen, Deckel schließen und 30 Minuten smoken.
- Bacon in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten knusprig braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Pfanne mit dem restlichen Bacon-Fett ca. 2–3 Minuten anbraten, bis sie glasig sind. Beiseitestellen. Pfanne mit Küchenkrepp auswischen.
- Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden.
- Panko in der Pfanne bei geringer Hitze ca. 7 Minuten anrösten, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Parmesan reiben und unter das Panko mischen.
- Nach 30 Minuten Maiskolben mit der restlichen Öl-Mischung einpinseln. Weitere 30 Minuten smoken, bis die Maiskörner weich und leuchtend gelb sind.
- Mais mit Sour Cream, Bacon, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und der Panko-Parmesan-Mischung toppen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und über den Mais geben.

GESMOKTER BBQ-SEITAN



VORBEREITUNG
15 Min



ZUBEREITUNG
3,5 Std

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Weizengluten (Seitan-Basis)	270 g
Kichererbsenmehl (alternativ Weizenmehl Type 405)	30 g
Zwiebel	1
Knoblauchzehen	2
Gemüsefond	300 ml
getrocknete Steinpilze	30 g
gekochte Kichererbsen (aus der Dose)	100 g
Tomatenmark	2 EL
Ahornsirup	1 EL
Sojasauce	1 EL
Misopaste	1 EL
geräuchertes Paprikapulver	3 TL
Fenchelsamen	1 TL
Zimt, gemahlen	1/2 TL
Muskatnuss	1 Prise
Nelken, gemahlen	1 Prise
getrocknete Chiliflocken	1 EL
Barbecue Sauce	500 ml
Öl zum Braten	
Salz, Pfeffer	

EQUIPMENT

Gusspfanne

Mixer

flache Auflaufform oder kleines Blech
(z.B. Brownie-Blech)

Backpinsel

Zubereitung

- Weizengluten und Kichererbsenmehl in einer Schüssel gut vermischen.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Öl in der Gusspfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind.
- Knoblauch, Zwiebeln, Fond, Pilze, Kichererbsen, Tomatenmark, Sojasauce, Misopaste, Ahornsirup und Gewürze in den Mixer geben und ca. 2 Minuten auf höchster Stufe zu einer homogenen Paste verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Paste zur Mehlmischung geben und mit den Händen gut einarbeiten. Mindestens 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. (Die Masse wird während des Knetens immer fester und elastischer.)
- Den Teig zu einem 2 cm dicken Laib formen (ähnlich wie ein Flank Steak).
- FLINT auf 107 °C vorbereiten.
- Gusspfanne bei starker Hitze erhitzen. Oberseite des Seitan-Teigs mit Barbecue Sauce bestreichen und den Laib quer halbieren. Öl in die Pfanne geben. Eine Hälfte des Teigs mit der bestrichenen Seite nach unten in die heiße Pfanne geben und ca. 2 Minuten scharf anbraten. Oberseite ebenfalls mit Barbecue Sauce bestreichen, wenden und nochmal 2 Minuten braten. Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen.
- Gebratenen Seitan in die Auflaufform oder auf das Blech geben und nochmals komplett mit Barbecue Sauce bedecken.
- Seitan in der Form in den Pelletsmoker stellen, Deckel schließen und 90 Minuten smoken. Seitan einmal wenden, die Oberseite erneut mit Barbecue Sauce bedecken und weitere 90 Minuten smoken. Heiß servieren.

GESMOKTER BLUMENKOHL



VORBEREITUNG
10 Min



WARTEZEIT
30 Min



ZUBEREITUNG
120 Min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Blumenkohl	2 Köpfe
Pflanzenöl	6 EL
Rub nach Wahl	300 g
Barbecue Sauce	400 ml
Schnittlauch	1 Bund

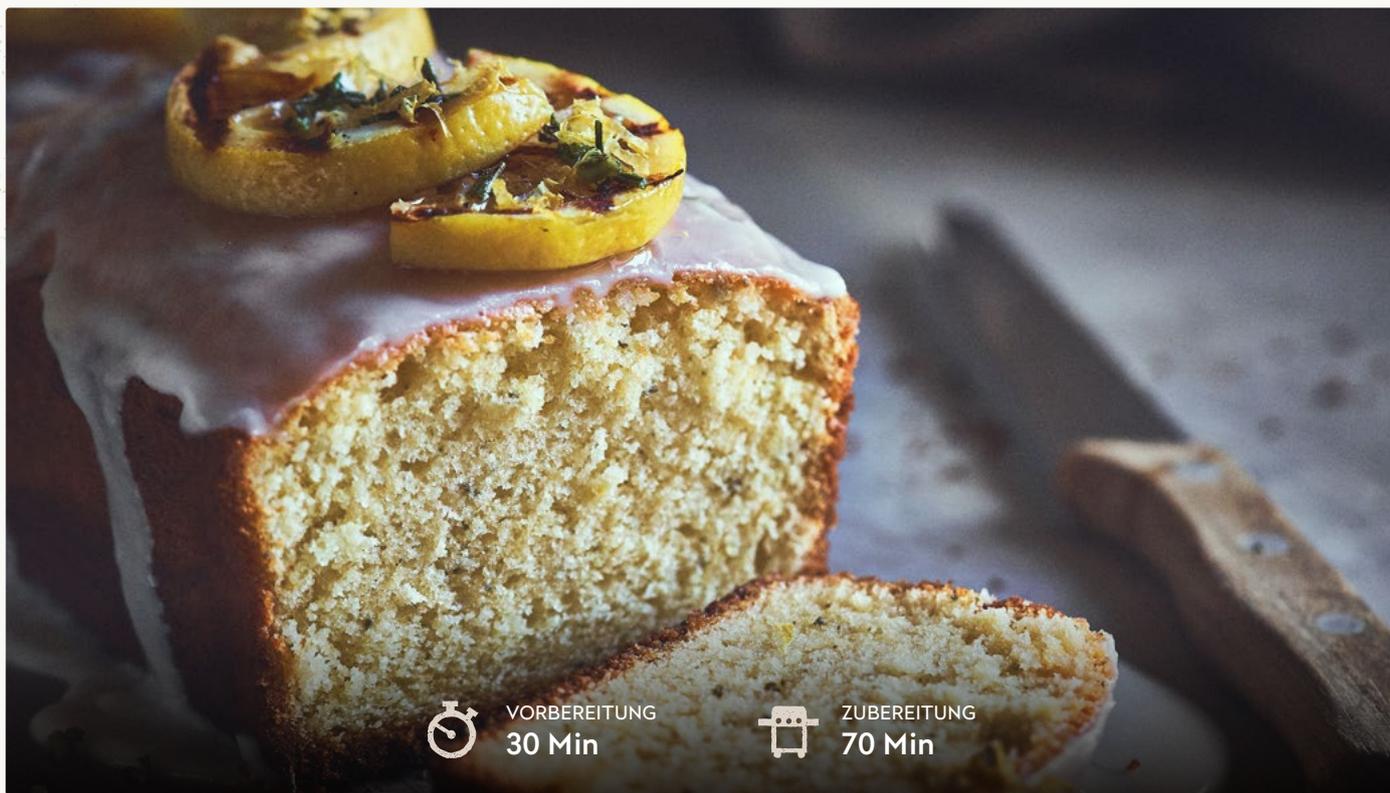
EQUIPMENT

Frischhaltefolie
Backpinsel

Zubereitung

1. Blätter vom Blumenkohl entfernen. Strunk abschneiden und Blumenkohl waschen. Mit Küchenkrepp trocken tupfen.
2. Blumenkohl mit Pflanzenöl einreiben. Rundherum mit Rub bestreuen und leicht mit den Händen andrücken. Fest in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur einwirken lassen.
3. FLINT auf 121 °C vorbereiten.
4. Folie entfernen und Blumenkohl in den Smoker legen. Deckel schließen und 60 Minuten smoken.
5. Nach 60 Minuten Blumenkohl rundherum mit der Hälfte der Barbecue Sauce bestreichen und weitere 60 Minuten smoken, bis der Kohl weich ist (Stäbchenprobe machen).
6. Kohl aus dem Smoker nehmen und mit restlicher Barbecue Sauce bestreichen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, fein hacken und über den Blumenkohl streuen.

GESMOKTER ZITRONENKUCHEN



VORBEREITUNG
30 Min



ZUBEREITUNG
70 Min

Zutaten

FÜR 6 PERSONEN

Butter	330 g
Zucker	330 g
Mehl	330 g
Zitronen (unbehandelt)	5
Eier	6
Backpulver	1 Päckchen
Puderrucker	300 g
Salz	1 Prise
Öl/Butter zum Einfetten	

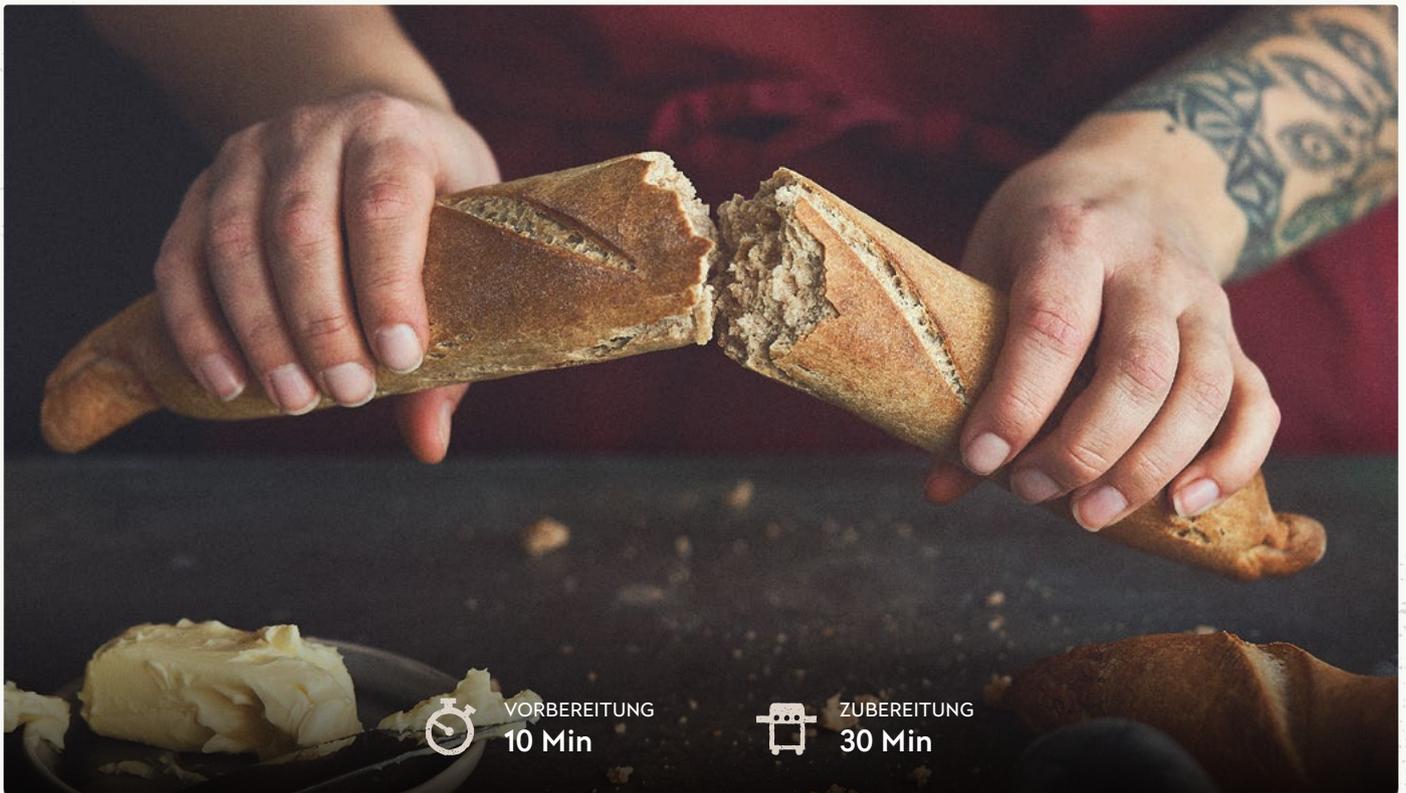
EQUIPMENT

Kastenform (32 x 11 cm)
Mixer
Backblech
Handrührgerät
Teigschaber

Zubereitung

1. FLINT auf SMOKE-Einstellung (60 °C) vorbereiten.
2. Rosmarinnadeln von den Stängeln ziehen (dabei zwei Stängel zum Garnieren beiseitelegen) und im Mixer ca. 30 Sekunden mixen.
3. Mehl und Rosmarin vermengen und auf dem Backblech verteilen. In den Smoker stellen. Schale von 3 Zitronen abreiben. 4 Zitronen halbieren und neben das Blech in den Smoker legen (eine ganze Zitrone für das Topping übrig lassen und beiseite legen). Deckel schließen und alles 30 Minuten smoken.
4. In der Zwischenzeit Eier trennen. Mit dem Handrührgerät Eiweiß in einer Schüssel mit Salz steif schlagen. Eigelbe in einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät mit Zucker und Butter schaumig rühren.
5. Nach 30 Minuten Mehlmischung und Zitronen aus dem Smoker nehmen. Mehl mit Backpulver vermengen. Unter Rühren zur Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
6. Saft der gesmokten Zitronen auspressen.
7. Abgeriebene Schale und Hälfte des Zitronensafts zum Teig geben und erneut mixen, bis er eine glatte aber feste Konsistenz bekommt.
8. Eiweiß zum Teig geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
9. FLINT auf 190 °C hochstellen.
10. Kastenform einfetten und den Teig hineinfüllen, bis die Form zu 2/3 gefüllt ist.
11. Form in den Pelletsmoker stellen, Deckel schließen und für 35–40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). In den letzten 10 Minuten Backzeit die Zitrone für das Topping in dünne Scheiben schneiden und neben die Backform in den Smoker legen.
12. Puderrucker und restlichen Zitronensaft mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel zu einem glatten und dickflüssigen Zuckerguss verrühren.
13. Kuchen und Zitronen aus dem Smoker nehmen. Kuchen abkühlen lassen und aus der Kastenform lösen. Mit Zuckerguss begießen. Restliche Rosmarin-Nadeln von den Stängeln ziehen. Zitronenkuchen mit gesmokten Zitronenscheiben und Rosmarin toppen.

SMOKED SODA BAGUETTE



VORBEREITUNG
10 Min



ZUBEREITUNG
30 Min

Zutaten

FÜR 2 BAGUETTES

Weizenmehl Type 405	250 g
Weizenvollkornmehl	250 g
Buttermilch	350 ml
Salz	1 TL
Natron	2 TL
Wasser	150 ml

Mehl zum Bestäuben

EQUIPMENT

Küchenmaschine oder Handmixer
(optional)

2 Backbleche

Zubereitung

1. FLINT auf 190 °C vorbereiten. Ein Backblech in den Smoker stellen und mit aufheizen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben. Backpulver und Salz zugeben und vermengen.
3. Buttermilch hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Rührgeräts ca. 2 Minuten so lange verrühren, bis die Masse sich gerade verbunden hat und Klumpen bildet.
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen ca. 3 Minuten zu einer geschmeidigen Kugel kneten. Teig halbieren und Teigkugeln mit den Händen zu ca. 30 cm langen Strängen rollen, die an beiden Enden spitz zulaufen.
5. Teigoberseiten mit Mehl bestäuben und 4 Mal mit einem scharfen Messer ca. 0,5 cm tief einritzen. Teiglinge auf das zweite Backblech legen.
6. Blech mit den Teiglingen in den Smoker geben und sofort etwas heißes Wasser auf das andere Backblech geben, sodass es dampft. Deckel sofort schließen und Baguette ca. 30 Minuten goldbraun backen.

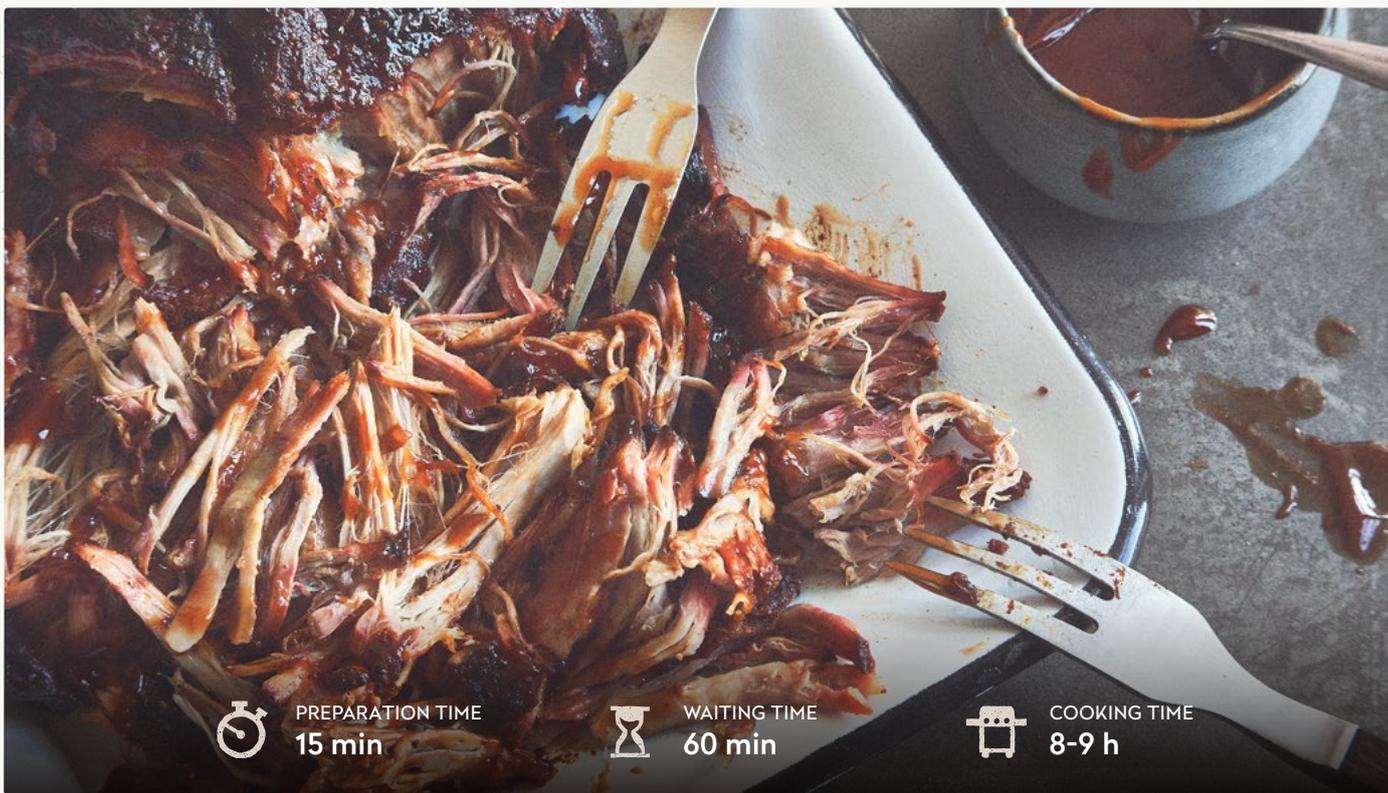


LET IT SMOKE!

Do you smell it too? Oh yeah – that's the scent of real American barbecue! FLINT is raring to go and ready to send up smoke signals. Your new pellet smoker is the king of low and slow: He's your man when it comes to cooking anything at low temperatures, slowly and gently. Mouth-watering smoke flavours included! Makes you think of pulled pork, spare ribs, and more, doesn't it? Just as it should. But FLINT can do much more.

Whether juicy chicken wings, delicate salmon, a load of corn on the cob, or even bread and cake – that extra dose of smoke makes everything just a little bit better. On your pellets, get set, go – smoke your way through the best of our recipe ideas or give your creativity free rein with FLINT. No limits, just smoke!

PULLED PORK



PREPARATION TIME
15 min



WAITING TIME
60 min



COOKING TIME
8-9 h

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

pork neck or shoulder steak (for pulled pork)	3 kg
rub of choice	200 g
apple cider vinegar	100 ml
water	100 ml
barbecue sauce	400 ml

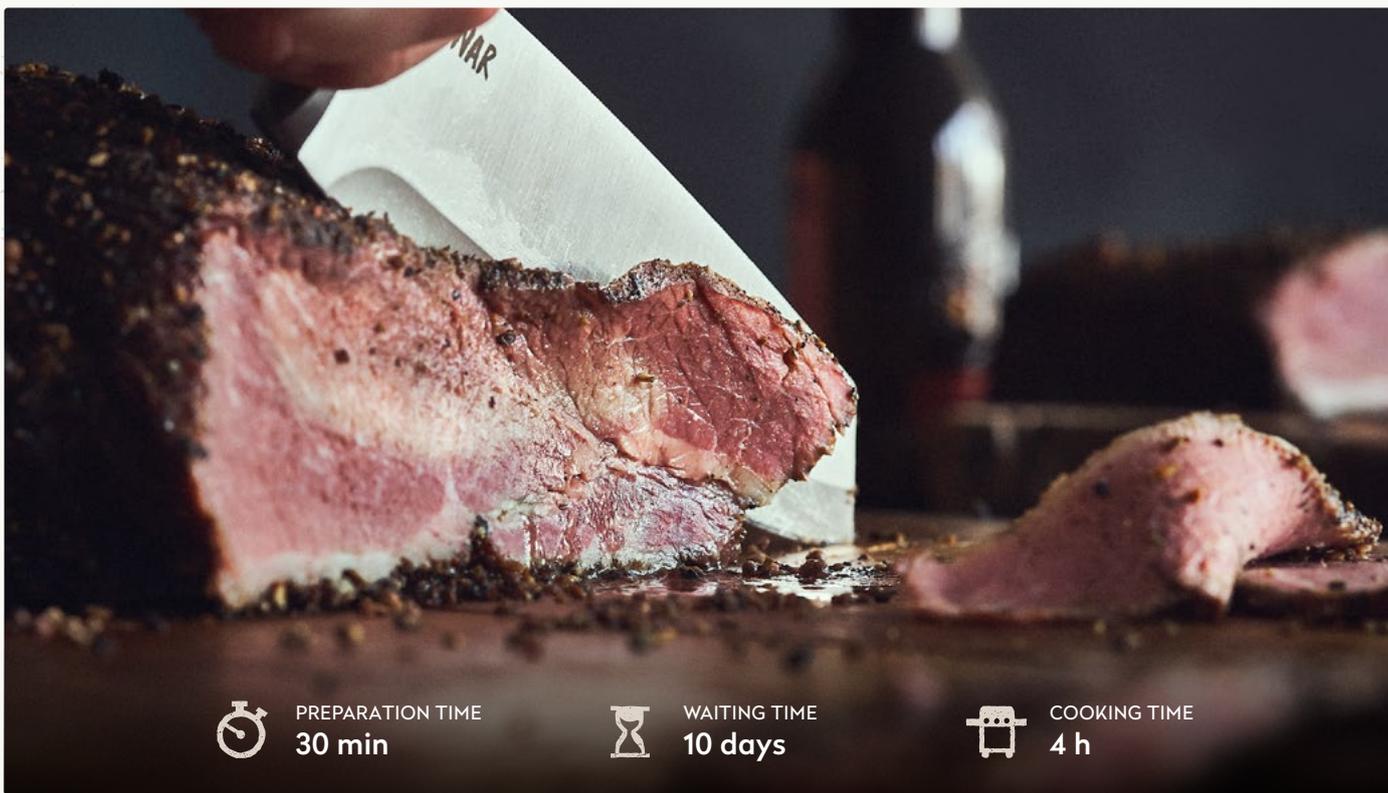
EQUIPMENT

spray bottle
aluminium foil
pastry brush

Preparation

1. Pat the pork neck dry using kitchen roll. Remove excess fat and any remaining tendons.
2. Generously spread the rub on the meat and lightly press it in with your hands.
3. Leave the pork neck uncovered in the fridge for 30 minutes.
4. Preheat FLINT to 121°C.
5. Place the pork neck in the bottom of the pellet smoker, insert the sensor into the thickest part of the meat, and close the lid. Smoke for 3 hours.
6. After 3 hours, pour the water and apple cider into a clean spray bottle and shake well. Spray the mixture onto the meat about 8 times (focusing on edges or parts that look a little drier than others). Smoke for another 30 minutes.
7. After 30 minutes, coat with 1/3 of the barbecue sauce using the pastry brush. Smoke for another 3 hours.
8. After 3 hours, spray the meat again as described above. Smoke for another 15 minutes. Remove from the pellet smoker and coat with 1/3 of the sauce again using the pastry brush. Wrap in two layers of aluminium foil and place back into the smoker.
9. Cook the meat until it reaches a core temperature of 92°C, place it in an oven dish, and let it sit for 30 minutes. Remove the aluminium foil and pull apart the meat with two forks (remove bones if necessary). Pour the rest of the barbecue sauce over the meat and mix it up.

PASTRAMI



PREPARATION TIME
30 min



WAITING TIME
10 days



COOKING TIME
4 h

Ingredients

FOR 6 PEOPLE

beef brisket (flat)	3 kg
nitrite curing salt	60 g
water	6 l
peppercorns (black and mixed)	70 g
coriander seeds	30 g
brown sugar	70 g

EQUIPMENT

large bowl (ideally sealable) or a clean plastic drawer from the fridge

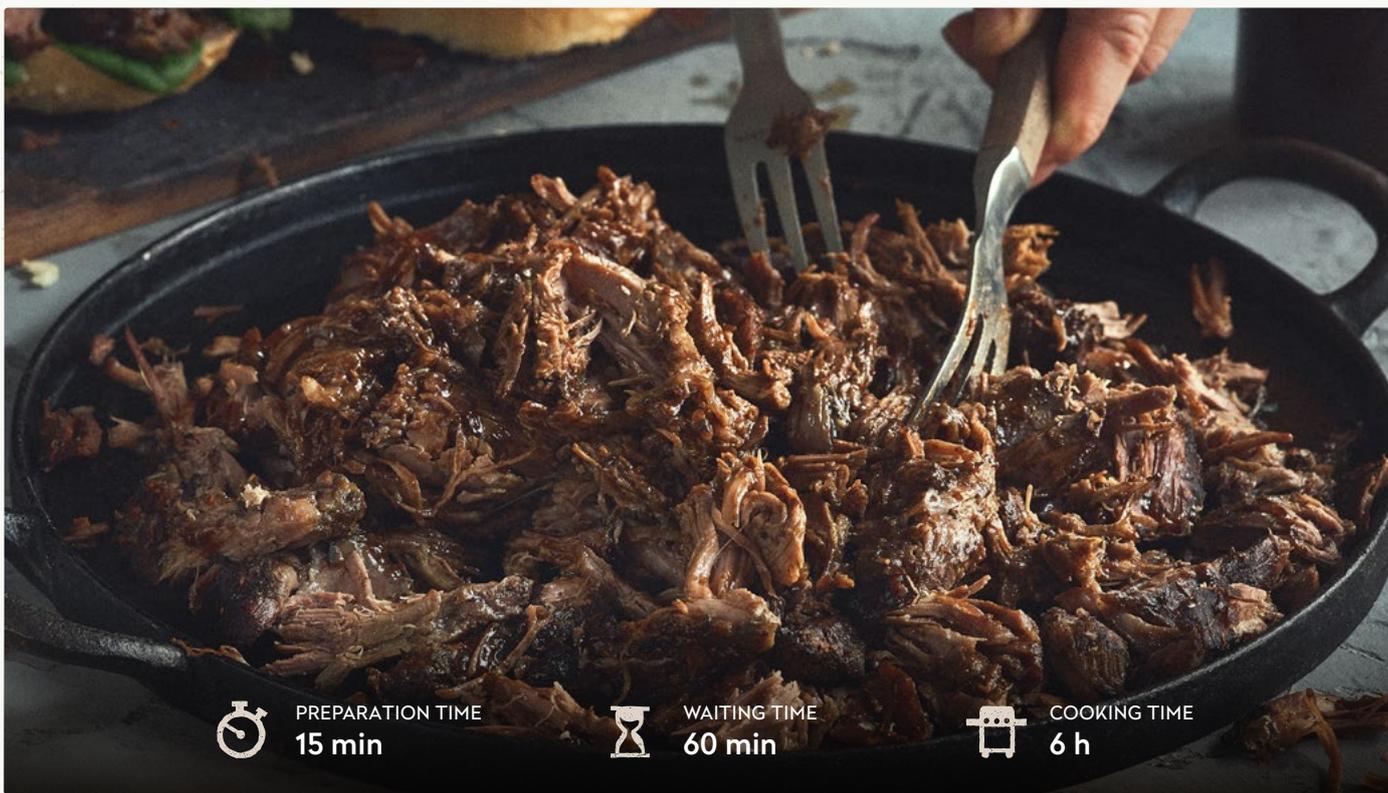
mortar

vacuum device and bag

Preparation

- Pat the beef brisket dry using kitchen roll. Remove excess fat and any remaining tendons.
- To make the curing brine, pour cold water into the bowl, add salt and let it fully dissolve by stirring with a spoon. Add the meat. Fully cover the meat with the curing brine (weight it down if necessary). Cover and leave in the fridge at 1–3°C for a week.
- Remove the brisket from the curing brine. Pour away the brine and fill the bowl with fresh, cold water. Place the brisket in the water for 60 minutes to wash off any excess salt.
- In the meantime, combine the pepper, coriander, and sugar and roughly crush the mixture in the mortar.
- Preheat FLINT to 107°C.
- Take the brisket out of the water and dry thoroughly with kitchen roll. Place the meat in a bowl, sprinkle with the herbs, and lightly press into the brisket.
- Place the meat in the pellet smoker, insert the sensor into the thickest part of the meat, and close the lid.
- Smoke for 3–4 hours until it reaches a core temperature of 68–70°C.
- Let the pastrami cool completely. Once cooled, vacuum seal the meat and leave in the fridge for 3 days.
- Cut the pastrami into thin slices with a big, sharp knife or a universal cutter. Store the remaining pastrami in a vacuum-sealed bag in the fridge or freeze it.

PULLED LAMB



PREPARATION TIME
15 min



WAITING TIME
60 min



COOKING TIME
6 h

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

lamb leg, boned	1
rub of choice	150 g
apple cider vinegar	100 ml
water	100 ml
barbecue sauce	400 ml
olive oil	4 tbsp

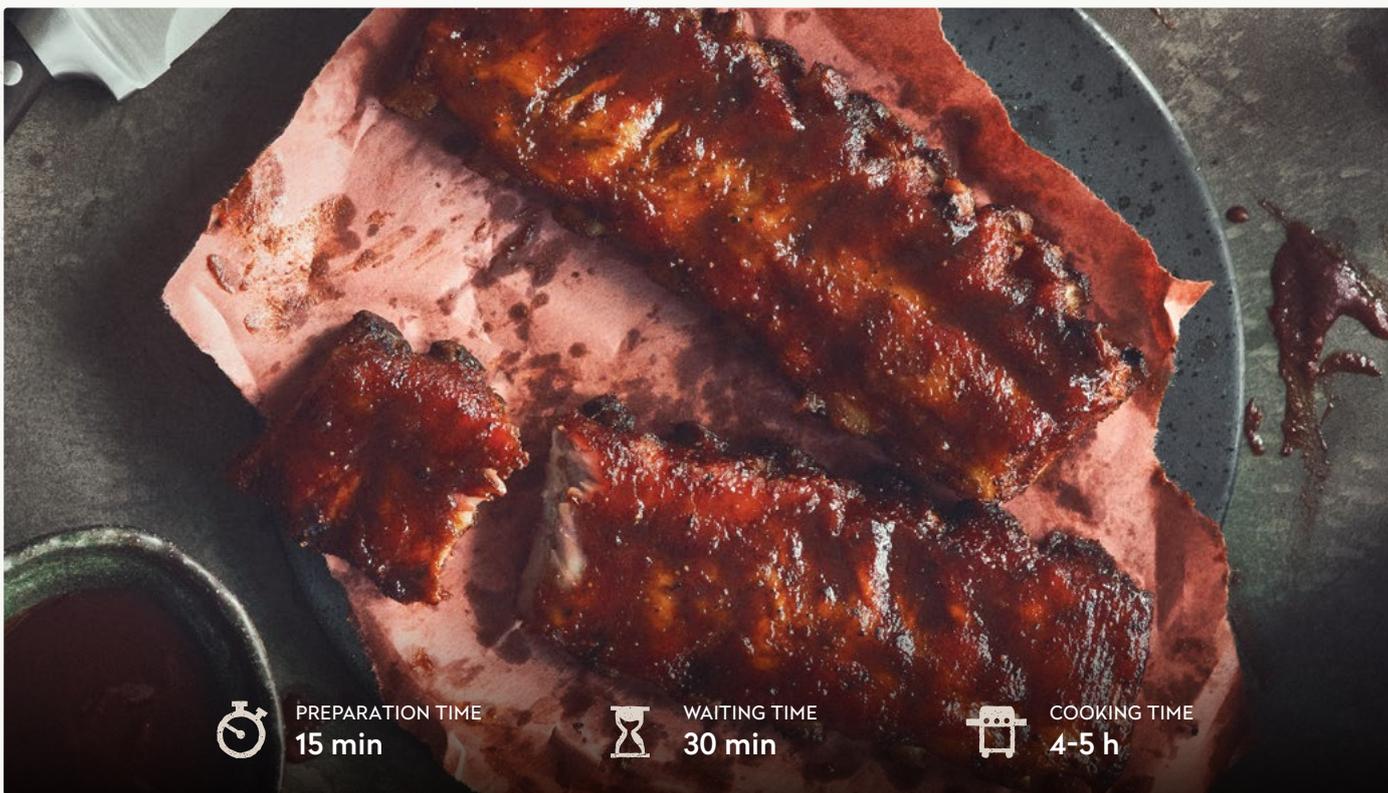
EQUIPMENT

spray bottle
aluminium foil
pastry brush

Preparation

1. Rub the lamb leg thoroughly with olive oil, apply the rub, and lightly press it into the meat with your hands. Leave uncovered in the fridge for 30 minutes.
2. Preheat FLINT to 121°C.
3. Place the lamb leg in the bottom of the pellet smoker. Insert the sensor into the thickest part of the meat and close the lid.
4. After about 3 hours, pour the water and apple cider into a clean spray bottle and shake well. Spray the mixture onto the meat about 8 times (focusing on edges or parts that look a little drier than others).
5. After 30 minutes, coat with half of the barbecue sauce using the pastry brush.
6. After about 5 hours, spray and brush the meat once more, wrap in two layers of aluminium foil, place back in the smoker and cook until it reaches a core temperature of 93°C.
7. Place the meat in a large oven dish and leave for 30 minutes. Remove the aluminium foil and pull apart the meat with two forks (remove bones if necessary). Pour the rest of the barbecue sauce over the meat and mix it up.

BABY BACK RIBS



PREPARATION TIME
15 min



WAITING TIME
30 min



COOKING TIME
4-5 h

Ingredients

FOR 2 PEOPLE

baby back ribs	2 racks
rub of choice	200 g
barbecue sauce	200 ml
honey	4 tbsp
apple cider	100 ml

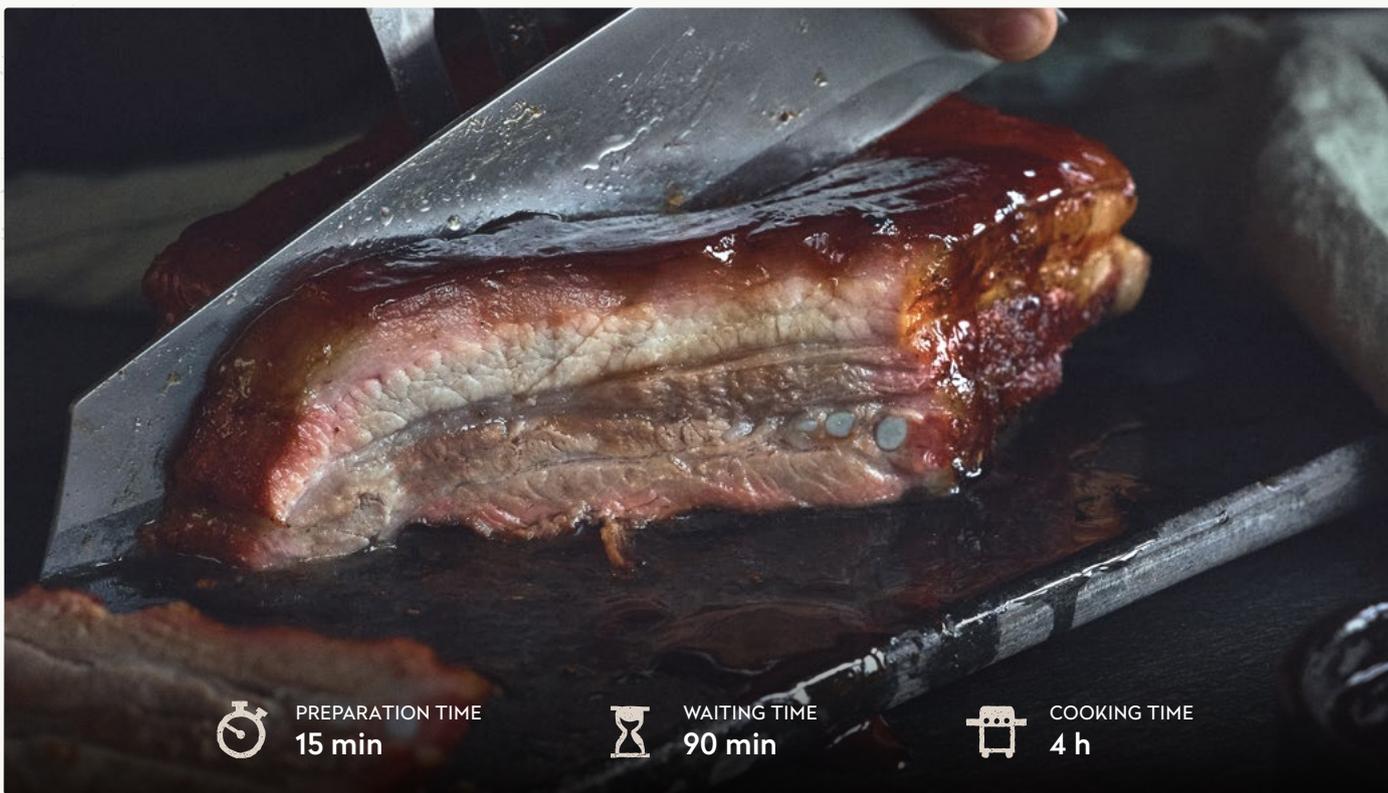
EQUIPMENT

aluminium foil
pastry brush

Preparation

1. Remove the silver skin on the back of the ribs with the handle of a tablespoon. Sprinkle the rub over the ribs, lightly press it into the meat with your hands, and leave it uncovered in the fridge for 30 minutes.
2. Preheat FLINT to 107°C.
3. Place the ribs in the pellet smoker, close the lid, and smoke for about 120 minutes.
4. Mix together the barbecue sauce and honey.
5. Remove the ribs from the smoker and cover with the sauce from both sides using the pastry brush.
6. Wrap the ribs in aluminium foil, add cider, and seal the aluminium packages well. Smoke for another 120 minutes at 107°C.
7. Once the cooking time is up, poke through the aluminium foil and into the meat with a toothpick. If the toothpick glides through the meat as if through warm butter, the baby back ribs are done.

SMOKED PORK BELLY



PREPARATION TIME
15 min



WAITING TIME
90 min



COOKING TIME
4 h

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

pork belly	1,5 kg
rub of choice	250 g
coarse sea salt	300 g
barbecue sauce	200 ml
honey	80 ml

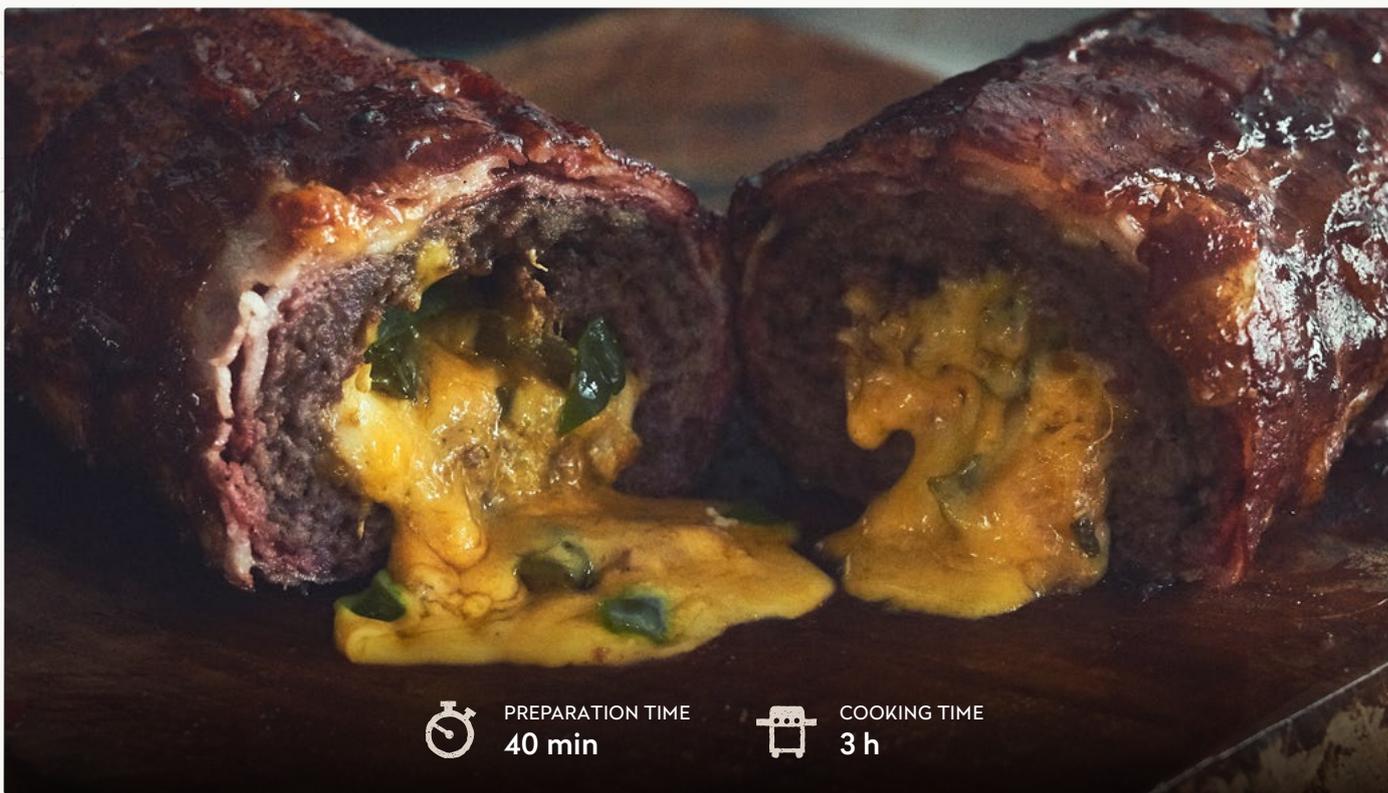
EQUIPMENT

pastry brush

Preparation

1. Place the pork belly on a board with the rind facing up. Using a very sharp knife or scalpel, make a cut of about 0.5 cm into the skin.
2. Rub a handful of salt onto the rind. Add the remaining salt to the bowl and place the pork belly into it with the rind facing down. Leave uncovered and let it steep for 90 minutes.
3. Preheat FLINT to 121°C.
4. Place the pork belly into a bowl with the salty crust facing down. Cover only the meat (not the rind) with the rub. Place the pork belly in the bottom of the pellet smoker with the meat side facing down. Smoke for 3 hours.
5. Take the meat out of the smoker, remove the remaining salt from the crust, and heat FLINT to its maximum temperature. Smoke the pork belly on the bottom shelf near the firing chamber for another 35 minutes to let the rind get crispy.
6. Stir together the honey and barbecue sauce, brush this mixture over the rind of the pork belly, and smoke again for 15 minutes until the crust is crunchy.

BACON BOMB



PREPARATION TIME
40 min



COOKING TIME
3 h

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

minced beef	1,5 kg
mozzarella	400 g
mature cheddar	400 g
bacon	60 strips
pimientos	300 g
rub of choice	150 g
barbecue sauce	200 ml
honey	3 tbsp

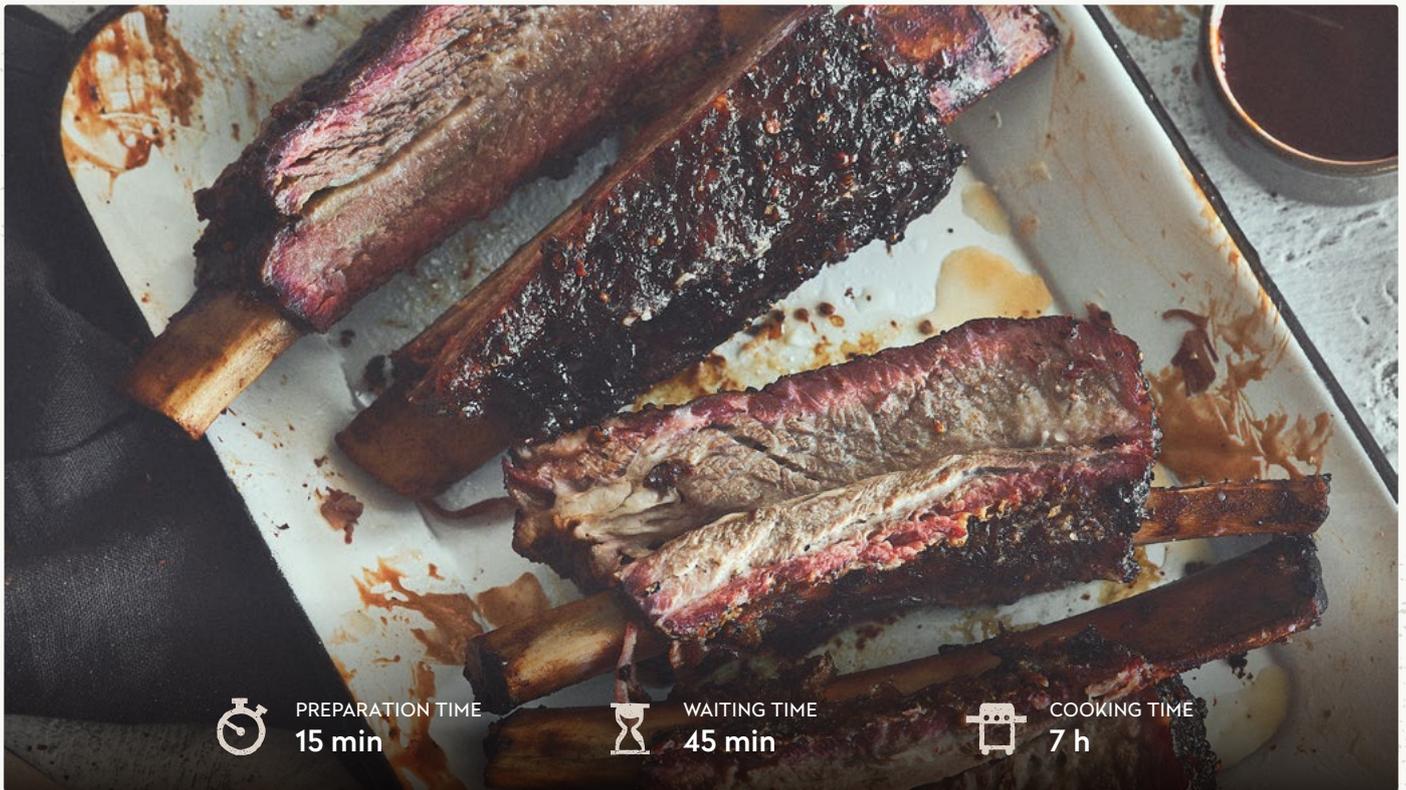
EQUIPMENT

baking paper
pastry brush

Preparation

1. Pour the rub and minced beef into a large bowl and mix well with your hands.
2. Cut the mozzarella and cheddar into cubes of approx. 2 cm. Wash the pimientos, remove the stems, and quarter lengthwise.
3. Cover the work surface with baking paper. Spread the minced meat across it and shape into an approx. 2 cm thick slab measuring 30 x 30 cm.
4. Distribute the mozzarella, cheddar, and pimientos across the middle of the minced meat slab. Use the baking paper to surround the filling with mince and shape into an enclosed roll, as if you were making sushi. Also be sure to thoroughly close up the edges with mince. Roll the meat up into the baking paper and put aside.
5. For the bacon net, spread out more baking paper across the work surface. Place strips of bacon next to each other at a distance of 0.5 cm (the width should be the same as the mince roll plus about 2 cm on both sides). Alternatingly place horizontal bacon strips over and under the vertical strips, creating a braided pattern. Repeat this process until you have used up the bacon and created a continuous bacon net. Alternatively, simply wrap the bacon around the roll without braiding (this method is faster, but not as sturdy as a woven net).
6. Remove the mince roll from the baking paper and place in the middle of the bacon net. Using the baking paper, wrap the net around the mince roll (again, similar to making sushi) and fold in the sides, so the mince is completely covered by bacon.
7. Preheat FLINT to 107°C.
8. Mix the barbecue sauce and honey until smooth. Brush approx. 1/3 of the mixture all around the bacon bomb.
9. Place the bacon bomb in the pellet smoker and smoke for 90 minutes. Cover with 1/3 of the sauce using the pastry brush again and smoke for another 90 minutes. 10 minutes before the cooking time is over, brush on the remaining sauce.

SMOKED BEEF RIBS



PREPARATION TIME
15 min



WAITING TIME
45 min



COOKING TIME
7 h

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

beef ribs	3 kg
salt	100 g
mixed pepper	100 g
brown sugar	80 g
maple syrup	100 ml
barbecue sauce	150 ml

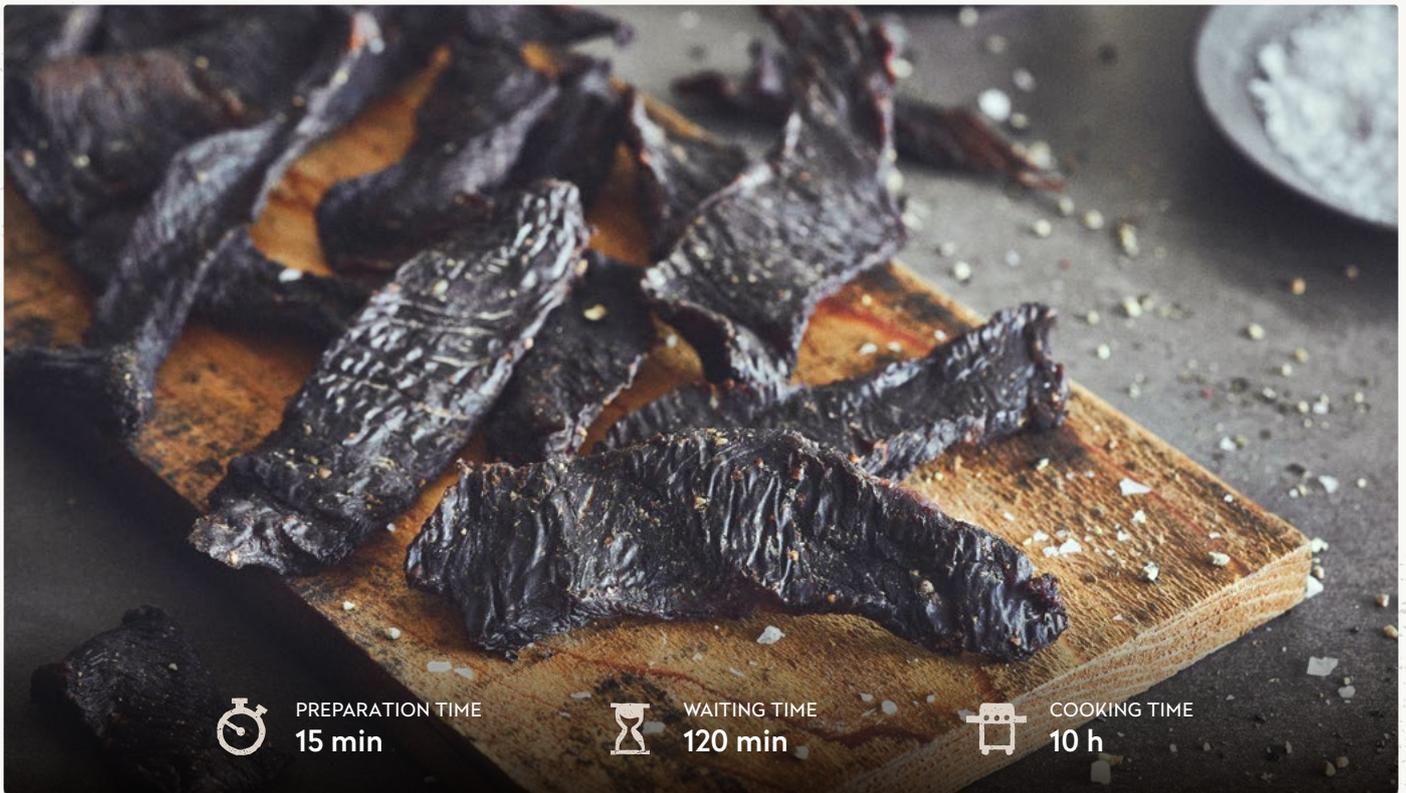
EQUIPMENT

mortar
cling film
pastry brush

Preparation

1. Pat the beef ribs dry using kitchen roll. Remove any excess fat on the meat side. On the bone side, lift and remove the silver skin with the handle of a tablespoon.
2. Combine the salt, pepper, and sugar and roughly crush the mixture in the mortar. Rub the herbs all around the ribs and lightly press into the meat with your hands on the sides.
3. Leave the ribs uncovered in the fridge for 30 minutes.
4. Preheat FLINT to 107°C.
5. Place the beef ribs in the pellet smoker. Insert the sensor into the thickest part of the meat and close the lid. Smoke for 5 hours
6. After 5 hours, stir together the maple syrup and barbecue sauce and brush the mixture onto the meaty side and the sides of the ribs.
7. Cook the ribs for another 120 minutes until they reach a core temperature of 92°C. Let them sit for 15 minutes.

BEEF JERKY



PREPARATION TIME
15 min



WAITING TIME
120 min



COOKING TIME
10 h

Ingredients

FOR 2 PEOPLE

beef loin, beef fillet, or flank of beef	500 g
soy sauce	75 ml
water	2 tbsp
garlic clove	1
chilli powder	1 tsp
black pepper	1 tsp
salt	1 tsp
cayenne pepper	1 tsp
cola	50 ml

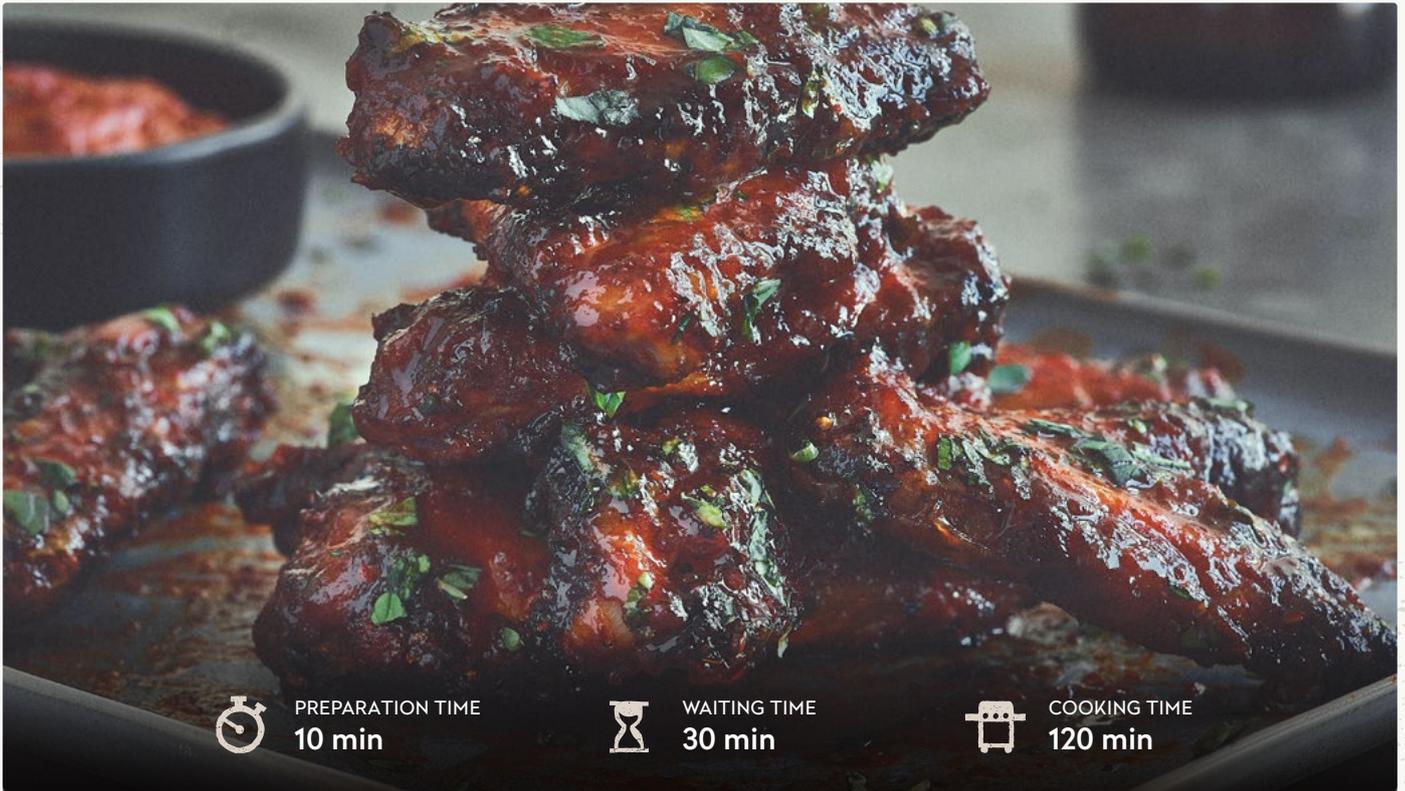
EQUIPMENT

tall container (sealable) or freezer bag

Preparation

1. Evenly cut the beef loin with the grain into approx. 1 cm thick strips and place into a tall container or freezer bag.
2. Peel the garlic clove and chop very finely.
3. Add the garlic to a bowl along with the remaining ingredients and mix well. Add to the beef. Cover the container or seal the freezer bag and marinate in the fridge for at least 4 hour (ideally over night).
4. Set FLINT to the SMOKE setting (60°C).
5. Remove the beef strips from the marinade and individually place them into the pellet smoker, leaving a little space between them. Smoke for approx. 10 hours.
6. The beef jerky is done when the strips are dry but still bend without breaking.

SMOKED HOT WINGS



PREPARATION TIME
10 min



WAITING TIME
30 min



COOKING TIME
120 min

Ingredients

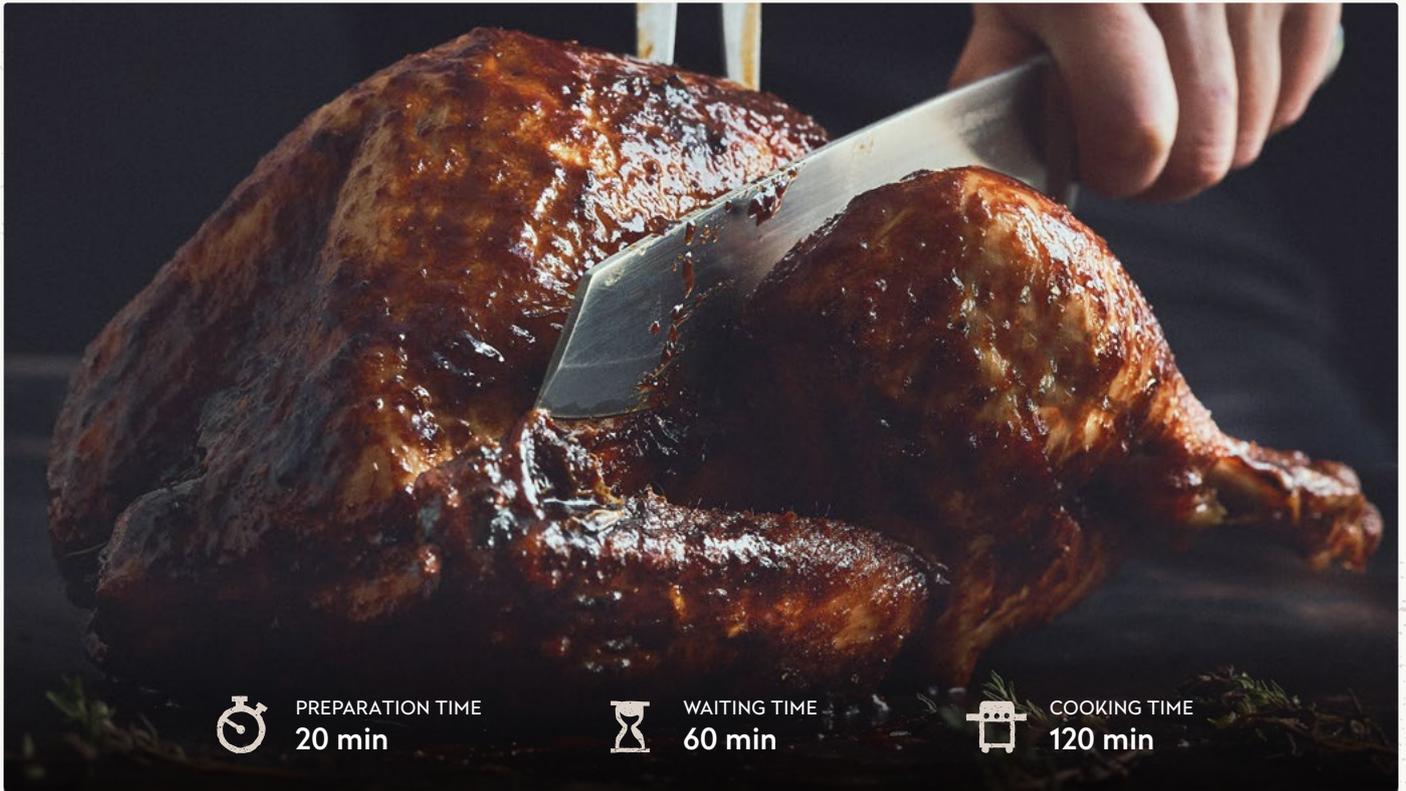
FOR 2 PEOPLE

chicken wings	8
rub of choice	150 g
neutral vegetable oil	30 ml
chilli sauce (hot sauce)	200 ml
honey	100 ml
brown sugar	50 g

Preparation

1. Pat the chicken wings dry with kitchen roll and place in a large bowl.
2. Pour oil over the chicken wings and rub it in evenly with your hands.
3. Add the rub and thoroughly massage it in with your hands.
4. Cover the bowl and leave in the fridge for 30 minutes.
5. Preheat FLINT to 148°C.
6. Place the chicken wings next to each other in the pellet smoker and smoke for 60 minutes.
7. In the meantime, heat up the chilli sauce in a small saucepan on medium heat. Add the honey and brown sugar and simmer for about 10 minutes, until the sugar has dissolved and everything has combined into a homogenous sauce.
8. After 60 minutes, take the chicken wings out of the smoker, place them in a bowl, and add half of the sauce. Mix with a wooden spoon or by hand until all chicken wings are evenly marinated.
9. Place the chicken wings next to each other again in the pellet smoker, again leaving a little distance, and smoke for another 60 minutes.
10. Take the chicken wings out of the smoker, place them back in the bowl, and mix with the remaining sauce.

SMOKED TURKEY



PREPARATION TIME
20 min



WAITING TIME
60 min



COOKING TIME
120 min

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

turkey, ready to use	3 kg
rub of choice	200 g
soft butter	100 g
rosemary	1 bunch
thyme	1 bunch
melted butter	50 g
barbecue sauce	50 ml
soy sauce	30 ml
neutral vegetable oil	

EQUIPMENT

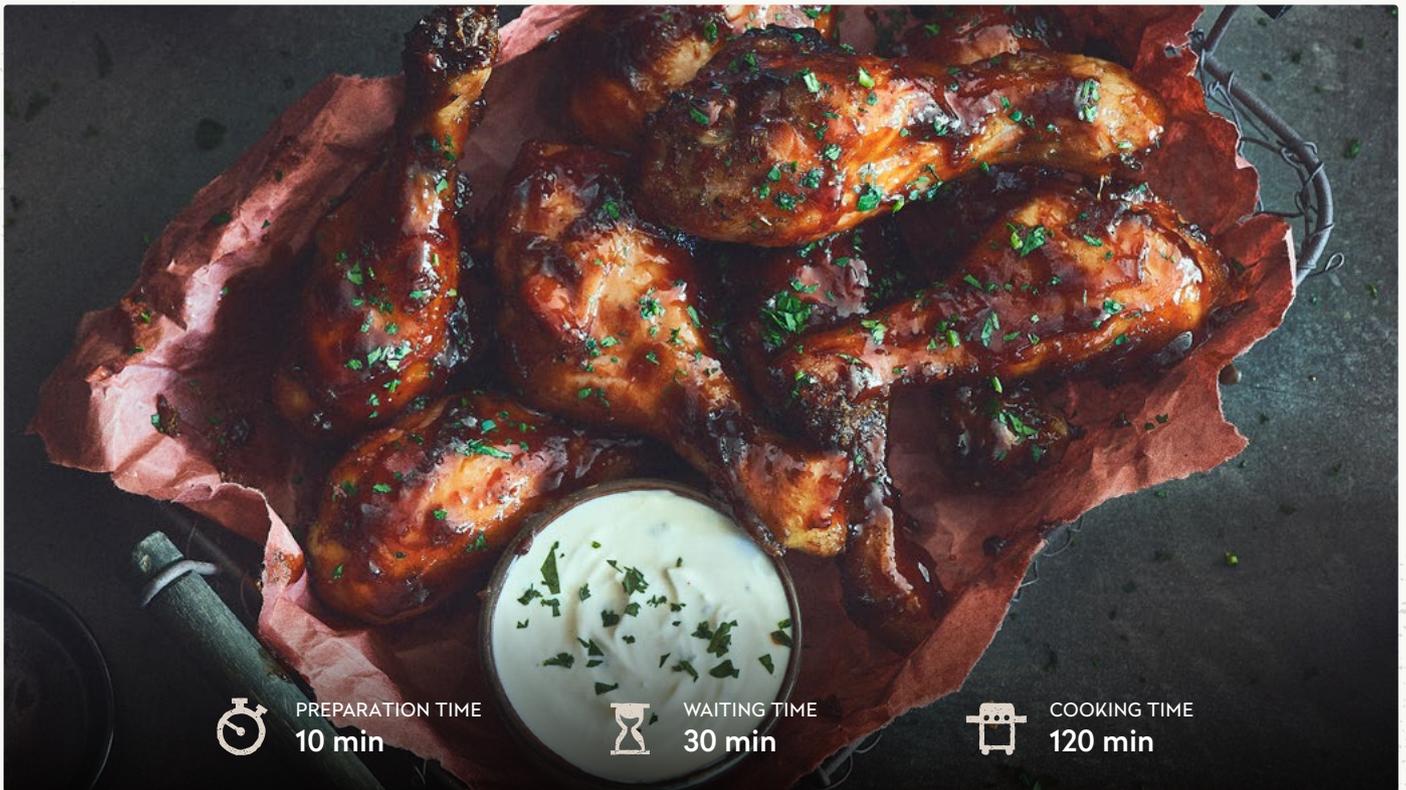
pastry brush

Preparation

1. Rinse the turkey and pat dry using kitchen roll.
2. Remove any excess fat, quills, and parson's nose.
3. Carefully lift the skin from the chest and legs with your fingers and rub soft butter into the meat beneath the skin. Make sure that the skin doesn't tear.
4. Spread a dash of oil all around the turkey and generously sprinkle on the rub. Lightly press it in with your hands.
5. Leave the turkey uncovered in the fridge for 60 minutes, or ideally over night.
6. Preheat FLINT to 148°C.
7. Wash the rosemary and thyme and shake dry.
8. Fill the turkey with thyme and rosemary sprigs and place on the bottom rack of the pellet smoker. Insert the sensor into the thickest part of the meat and close the lid. Smoke for 60 minutes.
9. Mix the melted butter, barbecue sauce, and soy sauce and brush half of the mixture all around the turkey after 60 minutes.
10. Smoke for another 30 minutes, coat with

the remaining sauce, and cook for another 30 minutes until the turkey reaches a core temperature of 77–79°C.

SMOKED CHICKEN DRUMSTICKS



PREPARATION TIME
10 min



WAITING TIME
30 min



COOKING TIME
120 min

Ingredients

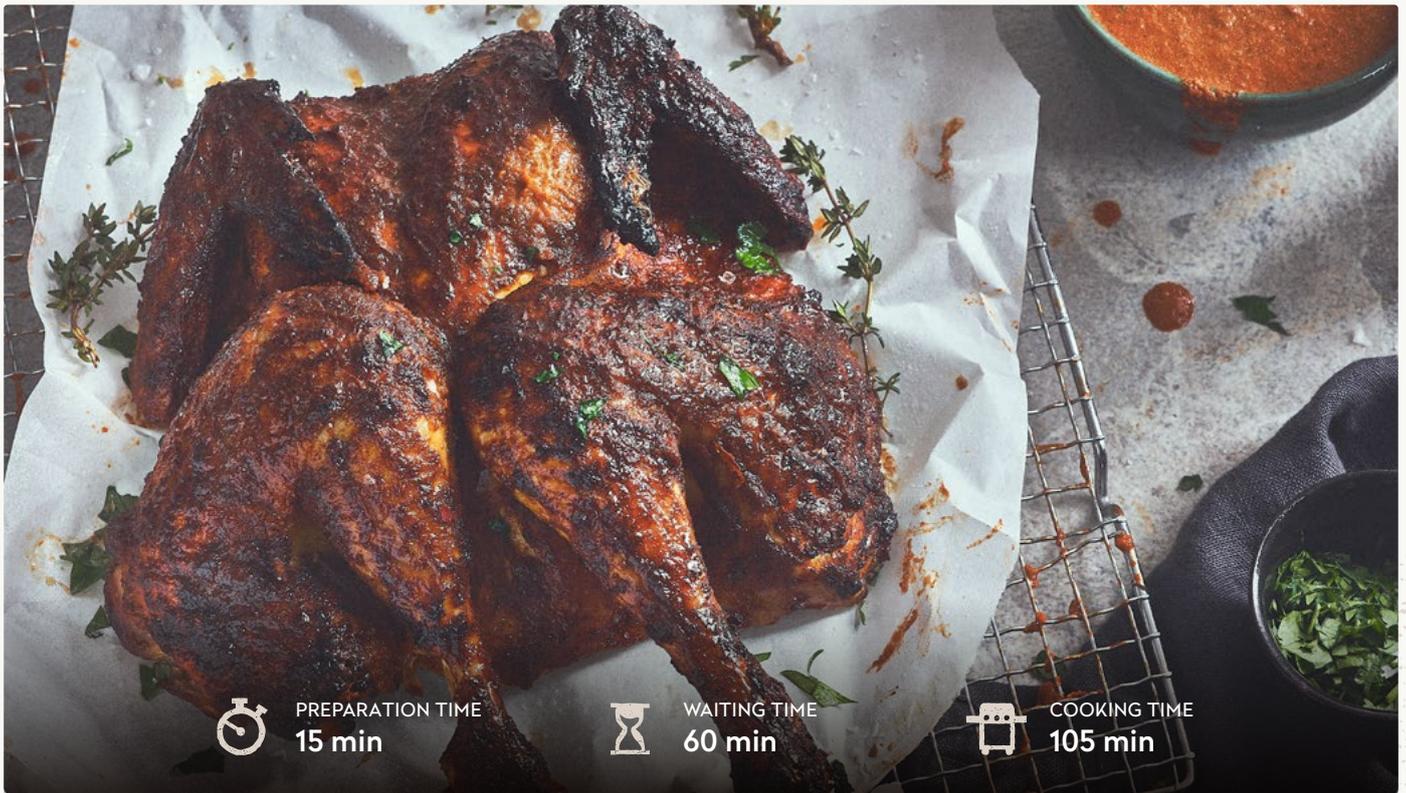
FOR 4 PEOPLE

chicken drumsticks	8
rub of choice	150 g
vegetable oil	30 ml
barbecue sauce	150 ml
soy sauce	10 tbsp
honey	2 tbsp
brown sugar	50 g
mirin	2 tbsp
miso paste	2 tbsp
lemon	1

Preparation

- Pat the chicken drumsticks with kitchen roll and place in a large bowl.
- Pour oil over the chicken drumsticks and rub it in evenly with your hands.
- Add the rub and thoroughly massage it in with your hands.
- Cover and leave in the fridge for 30 minutes.
- Preheat FLINT to 148°C.
- Place the chicken drumsticks next to each other in the pellet smoker, leaving a little distance, and smoke for 60 minutes.
- Heat up the barbecue sauce in a small saucepan on medium heat. Add the honey, brown sugar, soy sauce, mirin, miso paste, and the juice of a lemon and let simmer for about 10 minutes while stirring with a whisk until the sugar has dissolved and everything has combined into a homogenous sauce.
- After 60 minutes, take the chicken drumsticks out of the smoker, place them in a large bowl, and add half of the sauce. Mix with a wooden spoon or by hand until all chicken drumsticks are evenly marinated.
- Place the chicken drumsticks next to each other again in the smoker and smoke for another 60 minutes.
- Take the chicken drumsticks out of the smoker, place them back in the bowl, and mix with the remaining sauce.

PIRI PIRI CHICKEN



PREPARATION TIME
15 min



WAITING TIME
60 min



COOKING TIME
105 min

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

corn-fed chicken, ready to cook	1
piri piri sauce	200 ml
thyme	1/2 bunch
coriander	1/2 bunch
lime	juice from 1/2

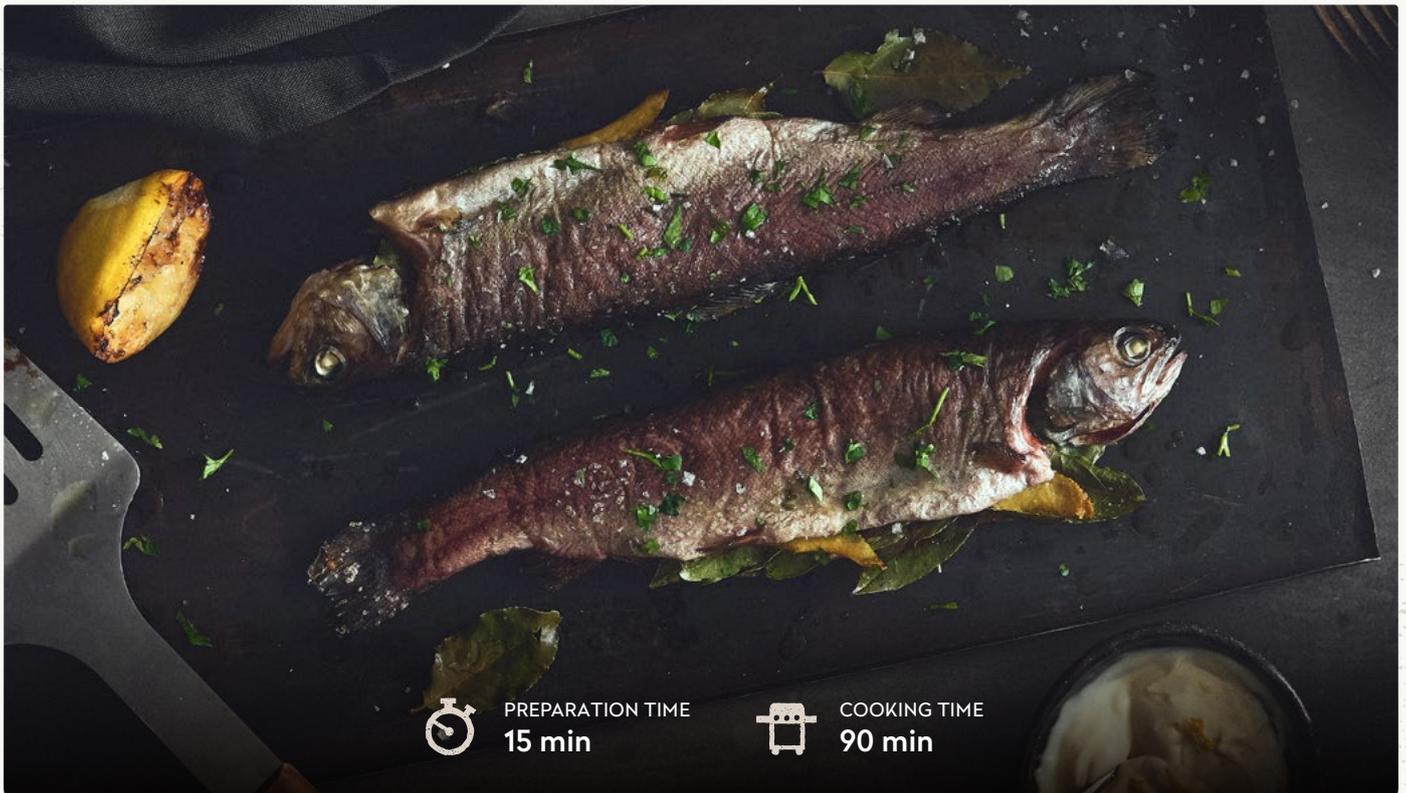
EQUIPMENT

poultry shears
cling film
pastry brush

Preparation

1. Wash the chicken and pat dry.
2. Remove the spine with poultry shears. Turn the chicken, so the breast is facing up. Forcefully press it flat with your hands.
3. Rub all of the chicken with half of the piri piri sauce, wrap it in cling film, and leave in the fridge for 60 minutes.
4. Preheat FLINT to 190°C.
5. Wash the thyme and shake dry. Place the chicken in the smoker and sprinkle the thyme sprigs on top. Insert the sensor into the thickest part of the meat and close the lid. Smoke for about 90 minutes until it reaches a core temperature of 70°C.
6. Rinse, shake dry, and finely chop the coriander. Serve the chicken with the remaining piri piri sauce, lime juice, and coriander.

SMOKED TROUT



PREPARATION TIME
15 min



COOKING TIME
90 min

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

trouts, ready to cook	4
organic lemon	1
mayonnaise	100 g
parsley	1/2 bunch
bay leaves	2 bunch
coarse sea salt	

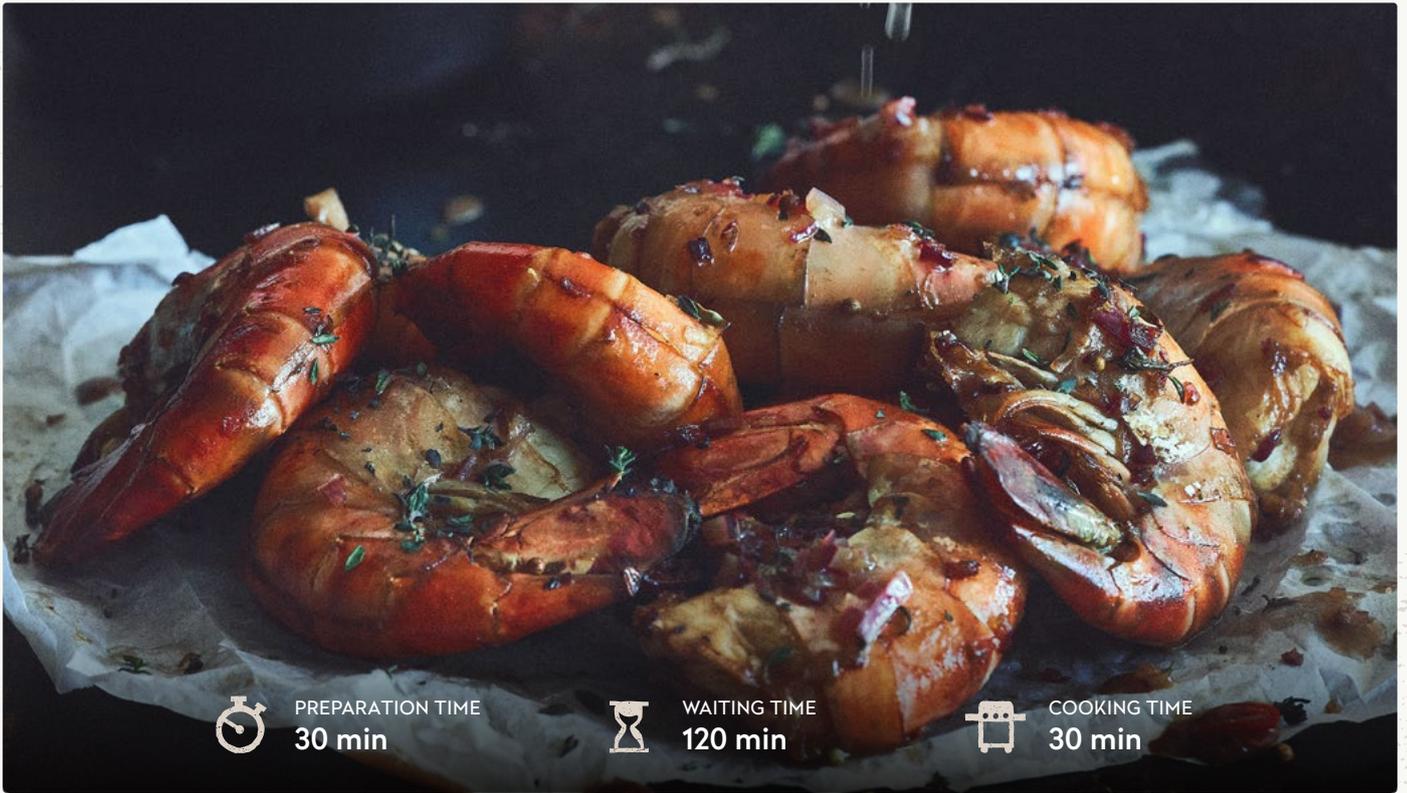
EQUIPMENT

kitchen thermometer with a thin tip

Preparation

1. Wash the trouts and thoroughly pat them dry using kitchen roll.
2. Fill the abdominal cavities of the trouts with bay leaves.
3. Rinse the lemon and remove 3/4 of the peel as zest. Fill the zest into the trouts as well.
4. Rub coarse salt into the trouts and a total of half a handful of salt into the abdominal cavities.
5. Preheat FLINT to 148°C.
6. Place the trouts in the pellet smoker and close the lid. Smoke for about 90 minutes until a core temperature of 56–62°C is reached (insert the thermometer into the thickest part).
7. In the meantime, cut the lemon in half, squeeze one half, and mix in the juice with the mayonnaise. Then leave to chill.
8. Rinse, shake dry, and finely chop the parsley.
9. Take the trouts out of the smoker, garnish with parsley, and top with the lemon-mayonnaise mixture.

SMOKED KING PRAWNS



PREPARATION TIME
30 min



WAITING TIME
120 min



COOKING TIME
30 min

Ingredients

FOR 2 PEOPLE

king prawns (deveined, without heads, with shells)	8
thyme	1 bunch
small red onions	2
white wine vinegar	5 tbsp
olive oil	10 tbsp
brown sugar	7 tsp
mustard	2 tsp
fish sauce	3 tsp
soy sauce	2 tsp
bay leaves	2
truffle oil (optional)	1 tsp
lemon	1

Preparation

1. Rinse the king prawns with cold water, pat dry with kitchen roll, and place in a large bowl or freezer bag.
2. Peel and finely dice the onions.
3. Add the onions to a small bowl with the remaining ingredients (except for the lemon) and stir into a vinaigrette.
4. Add the vinaigrette to the king prawns, cover, and leave in the fridge for at least 120 minutes (ideally over night).
5. Preheat FLINT to 148°C.
6. Place the king prawns next to each other again in the smoker. Smoke for about 30 minutes until the shells turn orange and the meat is glassy (cut into it if necessary).
7. Quarter the lemon and squeeze out the juice over the smoked prawns to serve.

SMOKED CORN ON THE COB



PREPARATION TIME
20 min



COOKING TIME
70 min

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

fresh corncobs	4
panko	100 g
parmesan	150 g
sour cream	300 g
spring onions	1 bunch
red onions	2
parsley	1 bunch
olive oil	4 tbsp
bacon	10 strips
smoked paprika powder	2 tsp
salt	2 tsp
pepper	2 tsp

EQUIPMENT

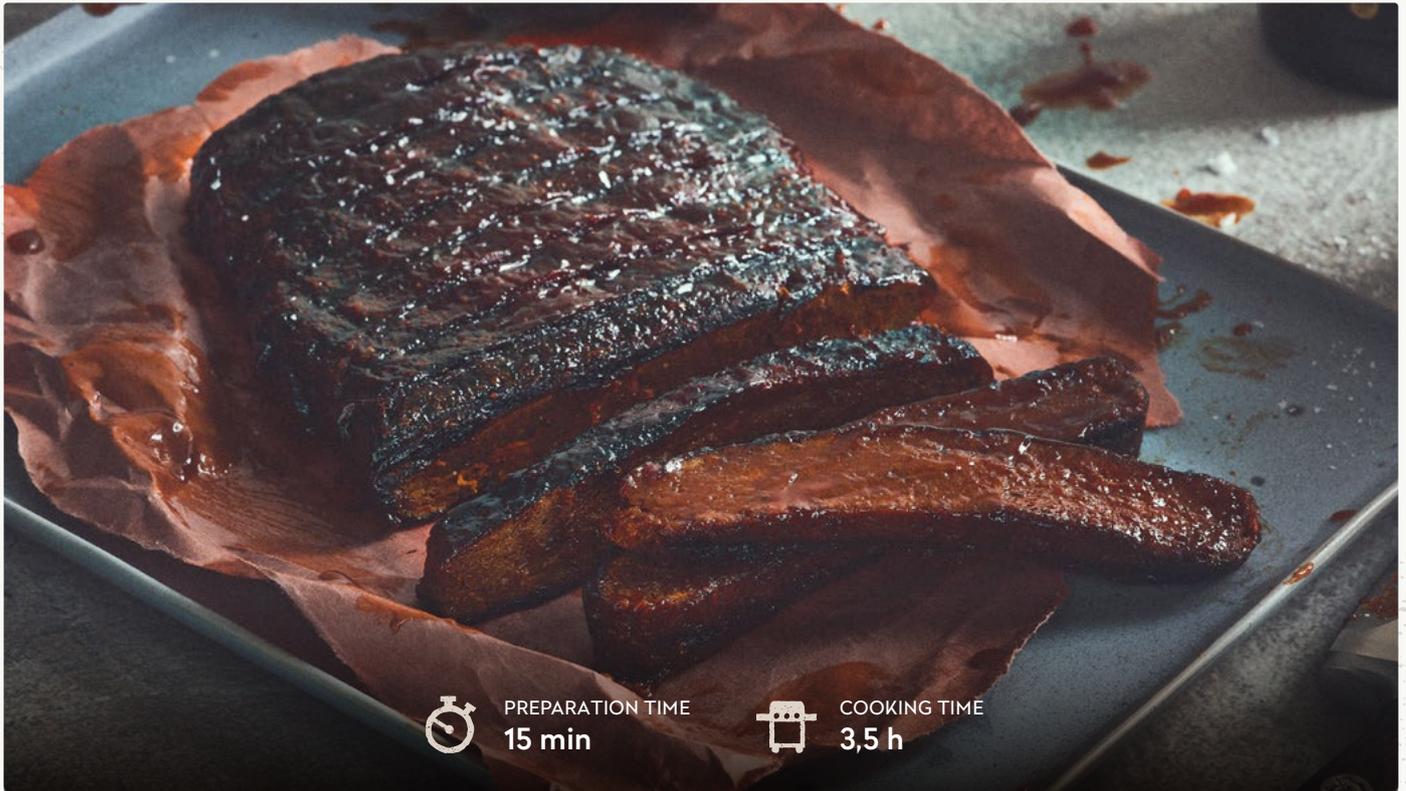
pastry brush

Preparation

- Carefully peel the leaves from the corncobs downwards, leave the leaves attached to the cob.
- Preheat FLINT to 121°C.
- Mix the olive oil with the paprika powder, salt, and pepper in a small bowl. Brush half of the oil mixture all around the corn on the cob. Place in the pellet smoker, close the lid, and smoke for 30 minutes.
- Cut the bacon into approx. 3 cm wide pieces and fry in a pan at medium heat for about 10 minutes until crispy brown. Remove from the pan and let the bacon drip onto kitchen roll. Peel the onions, cut them into rings, and fry in a pan with the remaining bacon grease for about 2–3 minutes until they turn glassy. Put them aside. Wipe off the pan with kitchen roll.
- Wash the spring onions and cut them into approx. 1 cm wide rings.
- Fry the panko in the pan at low heat for about 7 minutes until it is evenly brown. Grate the Parmesan and mix it in with the panko.
- After 30 minutes, brush the rest of the oil mixture onto the corn on the cob. Smoke for another 30 minutes, until the corncobs are soft and bright yellow.
- Top the corn with sour cream, bacon, on-

ions, spring onions, and the panko-Parmesan mixture. Rinse the parsley, shake dry, pluck the leaves, finely dice, and sprinkle over the corn.

SMOKED BBQ SEITAN



PREPARATION TIME
15 min



COOKING TIME
3,5 h

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

wheat gluten (seitan base)	270 g
chickpea flour (alternatively wheat pastry flour)	30 g
onion	1
garlic cloves	2
vegetable stock	300 ml
dried porcini mushrooms	30 g
cooked chickpeas (tinned)	100 g
tomato paste	2 tbsps
maple syrup	1 tbsps
soy sauce	1 tbsps
miso paste	1 tbsps
smoked paprika powder	3 tsp
fennel seeds	1 tsp
cinnamon, ground	1/2 tsp
nutmeg	1 pinch
cloves, ground	1 pinch
dried chilli flakes	1 tbsps
barbecue sauce	500 ml
oil for frying	
salt, pepper	

EQUIPMENT

cast iron pan
blender
flat oven dish or small baking sheet (e.g. brownie tray)
pastry brush

Preparation

1. Add the wheat gluten and chickpea flour to a bowl and mix well.
2. Peel and coarsely chop the onions and garlic. Heat oil in the cast iron pan and brown the onions and garlic in it for about 3 minutes until the onions are lightly browned.
3. Add the garlic, onions, stock, mushrooms, chickpeas, tomato paste, soy sauce, miso paste, maple syrup, and spices to the blender and process into a homogenous paste at the highest level for about 2 minutes. Season with salt and pepper.
4. Add the paste to the flour mixture and knead well with your hands. Knead for 10 minutes to form a smooth dough. (The mixture becomes firmer and more elastic as you knead.)
5. Shape the dough into a 2 cm thick loaf (similar to a flank steak).
6. Preheat FLINT to 107°C.
7. Heat up the cast iron pan at high heat. Brush the barbecue sauce onto the top of the seitan dough and cut the loaf in half crosswise. Pour oil into the pan. Place half of the dough into the pan with the coated side facing down and sear for about 2 minutes. Brush the top with barbecue sauce as well, turn, and fry for another 2 minutes. Repeat the process with the second half.
8. Place the fried seitan into the oven dish or baking sheet and cover completely with barbecue sauce.
9. Place the seitan into the pellet smoker in the dish, close the lid, and smoke for 90 minutes. Turn the seitan once, coat the top with barbecue sauce again, and smoke for another 90 minutes. Serve while hot.

SMOKED CAULIFLOWER



PREPARATION TIME
10 min



WAITING TIME
30 min



COOKING TIME
120 min

Ingredients

FOR 4 PEOPLE

cauliflower	2 heads
vegetable oil	6 tbsp
rub of choice	300 g
barbecue sauce	400 ml
chives	1 bunch

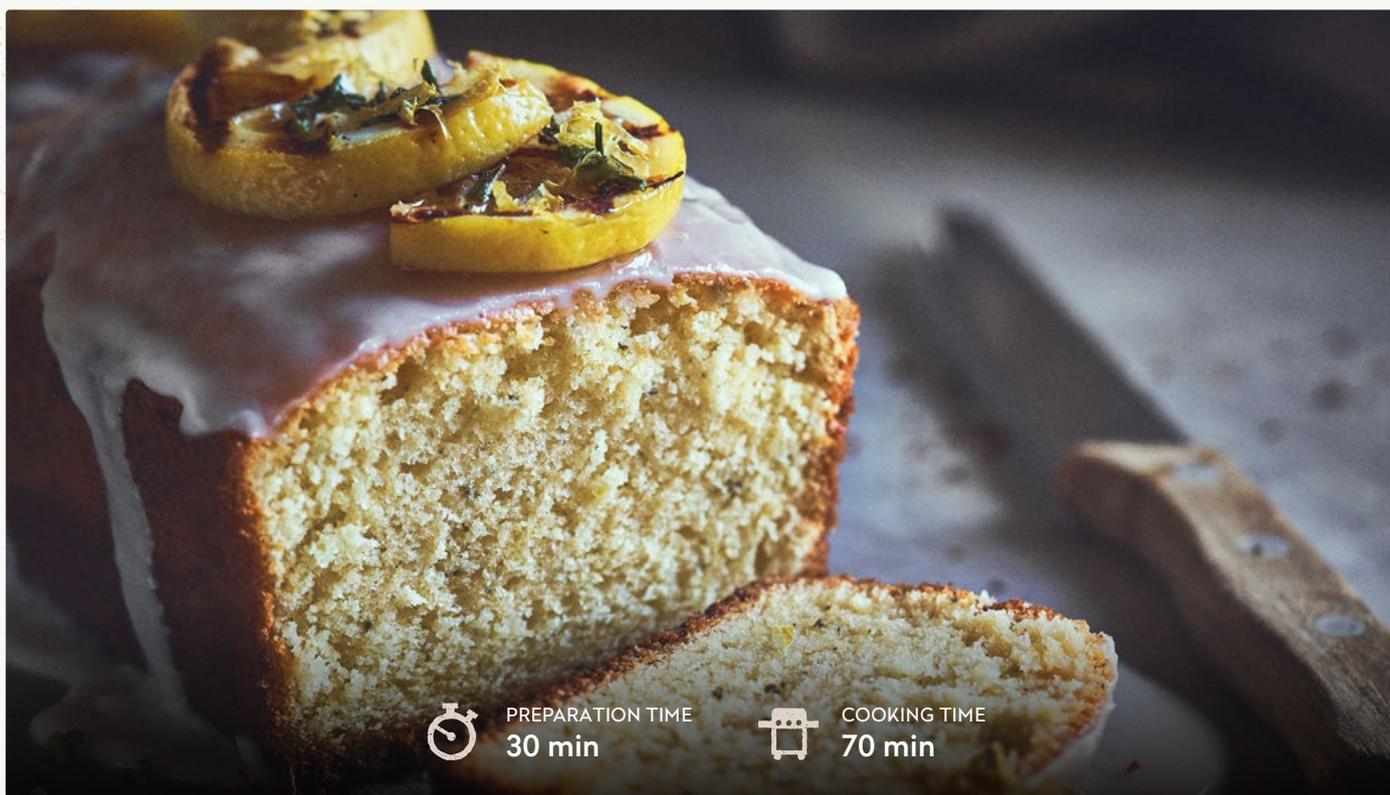
EQUIPMENT

cling film
pastry brush

Preparation

1. Remove the leaves from the cauliflower. Cut off the stem and wash the cauliflower. Pat dry with kitchen roll.
2. Coat the cauliflower with vegetable oil. Spread the rub all around the cauliflower and lightly press it in with your hands. Wrap it in cling film and let it sit at room temperature for 30 minutes.
3. Preheat FLINT to 121°C.
4. Remove the cling film and place the cauliflower in the smoker. Close the lid and smoke for 60 minutes.
5. After 60 minutes, coat the cauliflower with half of the barbecue sauce and then smoke for another 60 minutes until the cauliflower is soft (test it with a toothpick).
6. Remove the cauliflower from the smoker and brush on the remaining barbecue sauce. Rinse the chives, shake dry, finely dice, and sprinkle over the cauliflower.

SMOKED LEMON CAKE



PREPARATION TIME
30 min



COOKING TIME
70 min

Ingredients

FOR 6 PEOPLE

butter	330 g
sugar	330 g
flour	330 g
lemons (untreated)	5
eggs	6
baking powder	1 pack
icing sugar	300 g
salt	1 pinch
oil/butter for greasing	

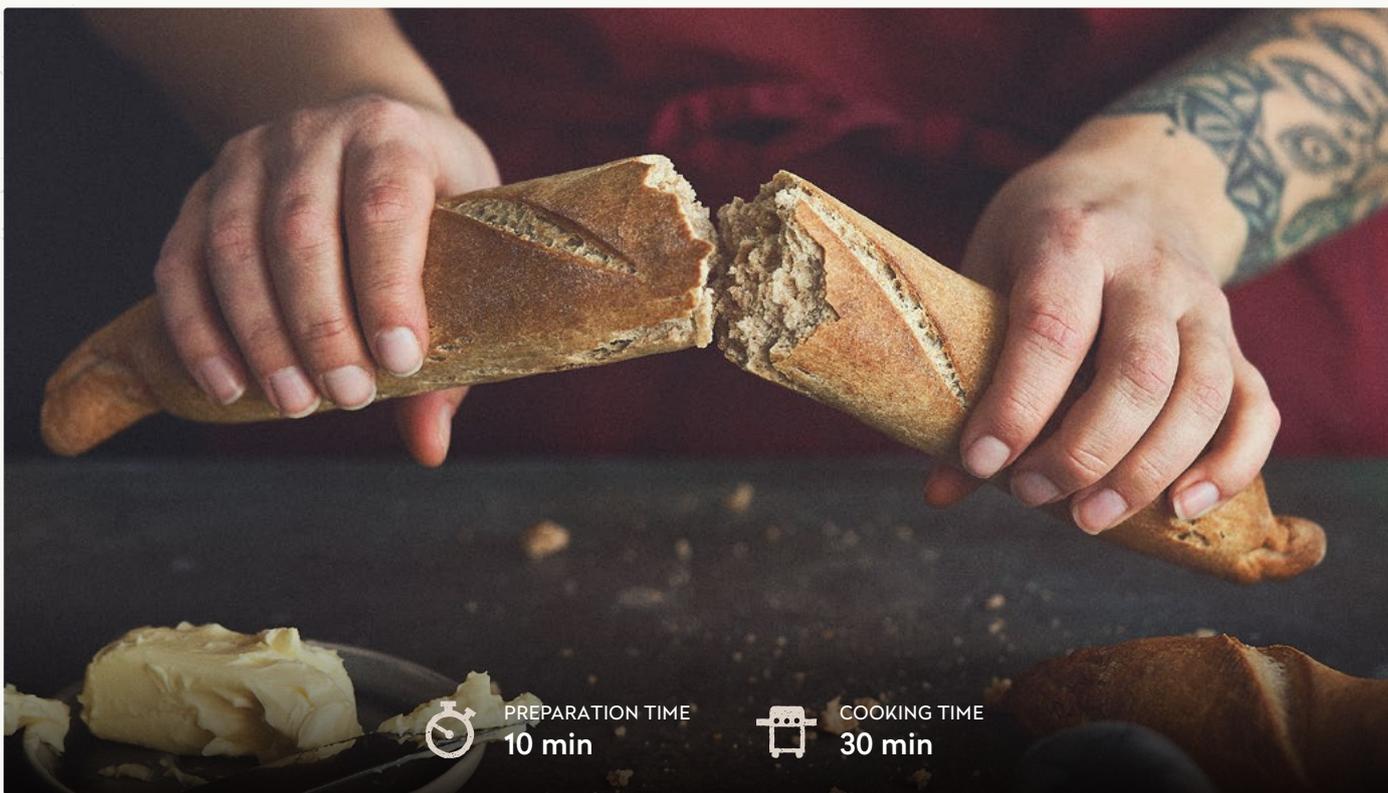
EQUIPMENT

loaf pan (31 x 11 cm)
blender
baking tray
mixer
spatula

Preparation

1. Set FLINT to the SMOKE setting (60°C).
2. Pluck the rosemary needles from the sprigs (set two sprigs aside for garnishing) and blend in a mixer for about 30 seconds.
3. Mix the flour and rosemary and spread out on the baking tray. Place in the smoker. Grate the rinds of 3 lemons. Cut 4 lemons in half and place them in the smoker next to the tray (keep one whole lemon for the topping and set it aside). Close the lid and smoke everything for 30 minutes.
4. In the meantime, separate the eggs. With the mixer, beat the egg whites in a bowl with salt until stiff. In a second bowl, stir the egg yolks with the mixer together with the sugar and butter until creamy.
5. After 30 minutes, remove the flour mixture and the lemons from the smoker. Mix the baking powder into the flour. Stir the egg mixture into the flour and process into a smooth dough.
6. Squeeze the juice from the smoked lemons.
7. Add the grated peel and half of the lemon juice to the dough and mix again until it has a smooth but firm consistency.
8. Add the egg whites to the dough and carefully fold them in with a spatula.
9. Raise the temperature of FLINT to 190°C.
10. Grease the loaf pan and pour in the dough until the pan is 2/3 full.
11. Place the pan in the pellet smoker, close the lid, and bake for 35–40 minutes (test with a toothpick). In the last 10 minutes of the baking time, cut the lemons into thin slices for the topping and place them next to the baking dish in the smoker.
12. In a small bowl, stir the icing sugar and the remaining lemon juice into smooth and thick icing with a whisk.
13. Take the cake and the lemons out of the smoker. Leave the cake to cool and remove it from the loaf pan. Pour the icing on top. Pluck the remaining rosemary needles from the sprigs. Top the lemon cake with smoked lemon slices and rosemary.

SMOKED SODA BAGUETTE



PREPARATION TIME
10 min



COOKING TIME
30 min

Ingredients

FOR 2 BAGUETTES

wheat flour (pastry flour)	250 g
wholemeal wheat flour	250 g
buttermilk	350 ml
salt	1 tsp
baking soda	2 tsp
water	150 ml
flour for sprinkling	

EQUIPMENT

food processor or hand blender (optional)
2 baking trays

Preparation

1. Preheat FLINT to 190°C. Place a baking tray in the smoker and let it preheat.
2. Sieve the flour into a bowl. Add the baking soda and salt and mix.
3. Add the buttermilk and stir with the food processor or the dough hook of the mixer for about 2 minutes, until the mixture has just combined and lumps start to form.
4. Place the dough on a floured work surface and knead into a smooth ball with your hands for about 3 minutes. Divide the dough in two and roll the dough balls into approx. 30 cm long strands with your hands, with pointy ends on both sides.
5. Dust the dough surfaces with flour and make 4 cuts, about 0.5 cm deep, with a sharp knife. Place the pieces of dough on the second baking tray.
6. Place the tray with the pieces of dough in the smoker and immediately add a little hot water to the other baking tray to create a bit of steam. Immediately close the lid and bake the baguettes for about 30 minutes until golden brown.

Satzfehler vorbehalten.
Subject to typesetting errors.

Copyright © BURNHARD
c/o Springlane GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a
40589 Düsseldorf, Germany
Telefon: +49 (0)211 749 55 10
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.de
Internet: www.burnhard.de

