



Sportangler-Zentrale JB GmbH, Rothenburger Str. 253, 90439 Nürnberg



Räucher –Tipps Vorgehensweise in 3. Schritten

1. Fische in Salzlake einlegen

(A) pro Liter Wasser 70 Gramm Salz 5 Gramm Wacholder 1 TL Pfefferkörner 1/4 Lorbeerblatt 2 Knoblauchzehen	Oder (B) pro Liter Wasser Italienische und Französische Kräutermischung ½ und ½ mit Salz mischen und 3 EL davon verwenden
--	---

Als erstes werden die Forellen gesäubert. Anschließend werden alle Gewürze(A) zusammen mit Wasser gemischt und die Lake kurz aufgekocht (damit sich die Gewürze besser entfalten können) oder die Salzmischung(B) mit kaltem Wasser mischen. Nachdem die Lake abgekühlt ist, werden die Forellen für 12 Stunden eingelegt und an einem kühlen Ort gelagert.

2. Fische trocknen

Wenn der Fisch gut durchgezogen ist, aus der Lake nehmen und gut abtrocknen, und dann zum weiteren trocknen in den schon angeheizten Räucherofen hängen. Die Tür offenlassen bis der Fisch trocken ist. Der Fisch ist trocken, wenn sie beim Anfassen nicht kleben bleiben, sobald der Punkt erreicht ist kann man die Tür schließen und mit dem Räuchern zu beginnen.

3. Fische räuchern

Das Räuchermehl in dem Ofen einbringen und den Ofen verschließen. Die Länge des Räuchervorgangs hängt von der Größe der Fische ab, der Fisch ist gar, wenn man die Rückenflosse sehr leicht herausziehen kann und kein Fleisch daran kleben bleibt.

Für das Räuchern von Forellen um die 300 Gramm ca. 30 Minuten bei 70-80 Grad räuchern, dabei beachten das für 10 Minuten der Ofen auf über 80 Grad räuchert, um eventuelle Keime abzutöten.

Sonder-Tipp: AAL räuchern

Aale werden nass geräuchert, d.h. man muss die Aale vorher in ca. 60-70 Grad heißem Wasser überbrühen das sich die Bauchlappen öffnen und nass in den Räucherofen hängen und dann wie oben bei Punkt 3.“Fische räuchern“ beschrieben die Aale räuchern.

Guten Appetit!