we

RÄUCHERBUCH

von Antonia Bieber und Franz Sendner

Autoren: Antonia Bieber, Franz Sendner
Lektorat: Kristin Schneider-Genge

Bildnachweis:
Fotolia
Antonia Bieber, Würzburg
Franz Sendner, Würzburg

Dieses Buch wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Fehler können jedoch nicht ausgeschlossen werden. Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben in diesem Buch wird nicht gegeben.
Die Autoren übernehmen auf Grundlage keines Rechtsgrunds Haftung für eventuell entstehende Unfälle oder Schäden.

Inhalt

Vorwort **1**

Geschichte und Entwicklung des Räucherns **2**

Was bedeutet Räuchern ganz genau? **3**

Räuchern und Gesundheit **4**

Vorbereitung des Räucherguts: Pökeln / Salzen **5**

Räuchermethoden **8**

Hölzer und Räuchermehl **10**

Wärmequellen **12**

Räucheröfen, Räuchertonnen und andere Räucherplätze **15**

Einen Räucherofen selber bauen **20**

Geräuchertes aufbewahren **22**

Räucherrezepte **23**

Veganes und Vegetarisches *24*

Käse *32*

Fisch *38*

Muscheln, Krebse und anderes *67*

Fleisch *71*

Geflügel *86*

Wild *94*

Grundbegriffe von A bis Z **99**

Wenn doch mal was schief läuft **101**

Vorwort

Wo Rauch ist, ist auch Feuer…
…oder wenn es um's Räuchern geht zumindest eine Glut.

Mit diesem Buch wollen wir eine Einstiegshilfe in das kulinarische Abenteuer des Räucherns bieten!

Unser Ziel war und ist es nicht, Expertenmeinungen darzulegen oder *die* perfekten Zubereitungsmethoden für das jeweilige Räuchergut vorzuschreiben. Vielmehr liegt uns daran, Basisinformationen zum Räuchern sowie grundlegende Rezepte und Verarbeitungsmethoden aufzuzeigen, die nach Geschmack und Experimentierfreude abgewandelt werden können und sollen!

Wir wünschen allen Lesern viel Freude beim Schmökern und viel Erfolg beim Testen neuer, unerwarteter und ausgefallener Räuchervariationen!

Geschichte und Entwicklung des Räucherns

Wie so viele Erfindungen der Geschichte, geht auch das Räuchern auf eine zufällige Entdeckung zurück. Zu steinzeitlichen Zeiten schliefen unsere Vorfahren nicht nur in Höhlen, sondern lagerten dort auch ihre Vorräte. Das in den Behausungen entzündete Feuer entwickelte Rauch und dieser traf schließlich auf das gelagerte Fleisch. Durch diese ungeplante Räucherung blieben die Lebensmittel länger genießbar und so wurde diese Konservierungsmethode mit Hilfe von Feuerrauch allmählich auch auf andere Rohwaren angewandt.

Neben dem Räuchern zählen auch das Trocknen (älteste Methode) und das Salzen („Pökeln“, bereits ins prähistorische Zeit bekannt, 2500 v. Chr. in Babylon nachweisbar) zu den ersten gezielt durchgeführten Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Je nach klimatischen Verhältnissen wurden in den Frükulturen der Welt die unterschiedlichen Konservierungsmethoden angewandt: Um 2000 v. Chr. lässt sich das Trocknen von Fleisch und Fisch bereits als Haltbarkeitsverfahren in den trockenen Regionen Ägyptens nachweisen. In feuchteren Regionen war eine einfache Trocknung nicht möglich; hier wurde das Räuchern bevorzugt. Durchgeführt wurde es in den Rauchabzügen der Häuser, in die die Fleisch- und Fischstücke gehängt wurden.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts gehörte das Räuchern vor allem in ländlichen Gebieten zu den gängigen Konservierungsmethoden von Lebensmitteln. Daneben wurden aber auch Öl, Essig, Alkohol oder Honig als natürliche Stoffe zur Verlängerung der Halbarkeit verwendet. Erst im 19. Jahrhundert wurden Konservierungsverfahren entwickelt, die die traditionellen Varianten in vielen Bereichen ablösten. Zunächst sorgte die Erfindung der Konservendose für eine große Veränderung. Bei diesem Verfahren werden Nahrungsmittel luftdicht veschlossen und in einem Wasserbad erhitzt. Eine zweite neu etwickelte Konservierungsmethode war der Vorgang des Pasteurisierens, bei dem Lebensmittel kurzzeitig auf 60 bis 90°C erhitzt werden. Revolutionierend war allerdings ab den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts die Einführung der Kühltechnik in die Haushalte. Das traditionelle Konservieren auf natürliche Art verlor durch diese Erfindung seine Bedeutung.

Das Räuchern war spätestens ab diesem Zeitpunkt zwar nicht mehr ein notwendiges Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln, andererseits war nun aber der Weg frei zur Akzeptanz dieser Zubereitungsart als Herstellungsmethode von aromatischen Delikatessen.

Was bedeutet Räuchern ganz genau?

Der Begriff „Räuchern“ bezeichnet das unvollständige Verbrennen (Schwelung) von Holz, um Lebensmittel zu konservieren und zu aromatisieren.

Dieser Vorgang führt zu einer umfangreichen Modifikation des Räucherguts hinsichtlich seiner Haltbarkeit, seiner Gewebebeschaffenheit, seiner Färbung, seines Geschmacks und seines Geruchs.

Durch die hohen Temperaturen im Räucherofen werden die darin zubereiteten Lebensmittel gegart und verlieren an Flüssigkeit. Chemische Prozesse und mikrobiologische Zersetzungsvorgänge werden durch die Rauchbestandteile gehemmt, was zu einer Verlangsamung derselben führt.

Die Oberfläche der Lebensmittel härtet sich durch den Flüssigkeitsentzug und nimmt eine gold-braune Färbung an.

Durch die im Rauch enthaltenen Inhaltsstoffe wie Asche, Ruß, Teer und Harz wird das Räuchergut aromatisiert und nimmt den typisch „rauchigen“ Geschmack und Geruch an.

Beim Räuchern werden u.a. Kohlenwasserstoffe, Alkohole, Phenole, Ketone, Säuren und Teerstoffe freigesetzt. Insgesamt besteht Rauch aus mehr als 300 Einzelstoffen.

Phenole wie Guajacol oder Brenzkatechin wirken antimikrobiell auf die Lebensmittel. Aldehyd vernetzt die im Räuchergut enthaltenen Proteine bei zeitgleicher Abspaltung des Wassers. Weitere Stoffe wie Ruß und Teer veschließen die Haut bzw. Oberfläche der Lebensmittel, wodurch die konservierende Wirkung des Trocknens noch zusätzlich verbessert wird.

Carbonsäuren wie Aminosäure, Essigsäure oder Carbonsäureester beeinflussen das Aroma der Räuchergüter.

Es wird zwar vermutet, dass der aromatische Kohlenwasserstoff Benzo(a)pyren krebserregend sein könnte, in kleinen Mengen ist er allerdings bedenkenlos verzehrbar.

Räuchern und Gesundheit

Räuchern wird oft mit den Begriffen „schwer verdaulich“, „gesundheitsschädlich“ und „krebserregend“ in Zusammenhang gebracht.

Auch die Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) spricht in Bezug auf das Räuchern von gesundheitsschädlichen und krebserregenden Stoffen. Dabei bezieht sich die Institution allerdings vor allem auf technisch hergestellte künstliche Raucharomen, die Lebensmitteln in flüssiger Form zugefügt werden können.

Bei Selbstgeräuchertem ist darauf hinzuweisen, dass der im Rauch enthaltene aromatische Kohlenwasserstoff Benzo(a)pyren als *wahrscheinlich krebserregend* eingestuft wird; ein gemäßigter Verzehr gilt jedoch als bedenkenlos.

Vor allem durch zu hohe Temperaturen kann es beim Räuchern im heimischen Ofen oder in der Tonne zum Freisetzen gesundheitsschädlicher Stoffe kommen, weshalb das Kalträuchern allgemein als gesünder als das Heißräuchern gilt.

Auch die Wärmequelle kann für den menschlichen Körper gefährliche Schadstoffe enthalten. Bei der Brennstoffwahl sollten unter allen Umständen Steinkohle, acetylhaltige Heizmittel oder Torf vermieden werden. Auch auf harzende Holzarten (v.a. Nadelhölzer) als Wärmequelle oder Räuchermehl sollte verzichtet werden; sie können allenfalls in geringen Mengen als Aromaspender dienen. Es ist weiterhin darauf zu achten, dass die Hölzer vollkommen naturbelassen sind. Sie sollten weder Reste chemischer Stoffe wie Farbe, Lack oder Öl enthalten noch verschimmelt, verfault oder modrig sein.

Auch beim Herabtropfen von Lake, Pökelsalz oder Fett in das glimmende Räuchermehl können giftige Schadstoffe entstehen, weshalb man keinesfalls auf die Verwendung einer Abtropfwanne verzichten sollte.

Beachtet man diese einfachen Richtlinien, sollte ein moderater Verzehr von Geräuchertem unbedenklich sein. Wie bei vielen Lebens- und Genussmitteln wird auch beim Räuchern ein maßvolles Schlemmen empfohlen.

Vorbereitung des Räucherguts: Pökeln / Salzen

Das Pökeln bzw. Salzen verbessert den Geschmack des Räucherguts, konserviert es und entzieht ihm Feuchtigkeit.

Der Unterschied zwischen Pökeln und Salzen liegt in der Wahl des Salzes. Beim Salzen verwendet man gewöhnliches Speise-, Koch- oder Meersalz, beim Pökeln jedoch Pökelsalz.

Letzteres besteht aus einer Mischung von Speisesalz und Natriumnitrit oder Natriumnitrat und kann und sollte aufgrund seiner Zusammensetzung sparsamer verwendet werden als gewöhnliches Speisesalz. Das Pökelsalz erhält durch die Verbindung von Nitrat bzw. Nitrat und dem Myoglobin (Muskelfarbstoff) die rötliche Farbe des Räucherguts, welche beim Einlegen in Speisesalz mit der Zeit eine gräuliche Färbung annehmen würde.

Bereits in der Vorbereitungsphase des Pökelns bzw. Salzens können dem Räuchergut weitere Gewürze beigefügt werden, um schon bei der Vorbereitung auf den Räuchervorgang einige Geschmacksnuancen zu erzeugen. Besonders beliebt sind Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfeffer- und Senfkörner, etwas Zucker, Knoblauch und andere Gewürze. Im Räucherfachgeschäft können auch schon gemischte Räucherlaugen erworben werden, die nur noch mit der entsprechenden Menge an Wasser aufgegossen werden müssen.

Bei einigen der im Folgenden dargelegten Methoden ist von einer „Lake“ die Rede. Mit diesem Begriff wird eine Wasser-Salz-Lösung bezeichnet, in der das Räuchergut eingelegt wird. Nach dem Gebrauch sollte die Lake entsorgt werden und nicht nochmals verwendet werden.

Es gibt viele unterschiedliche Rezepte für Salzlaken. Zu beachten ist beim Mischungsverhältnis von Salz und Wasser, für welche Art von Räuchergut man die Lake verwenden möchte (Fleisch, Fisch, Tofu u.a.), wie groß die Menge der zu räuchernden Lebensmittel ist und wie intensiv man die Aromen des Pökelns oder Salzens im fertigen Räuchergut schmecken möchte.

Grundsätzlich lässt sich sagen, dass für einen Liter Wasser ca. 50 bis 100g Salz verwendet werden.

Die Behälter, in denen das Räuchergut beim Pökeln oder Salzen aufbewahrt wird, sollten aus lebensmittelechten Materialien gefertigt sein, also beispielsweise nicht aus Aluminium bestehen oder verzinkt sein. Außerdem sollte die Form eher flach und weit, wie bei einer Auflaufform sein, als hoch und

eng, wie beispielsweise bei einem Eimer, um eine gleichmäßige Verteilung der Salzintensität zu gewährleisten.

Ob man sich für das Pökeln oder das Salzen entscheidet und dabei jeweils für die trockene oder nasse Variante, hängt von mehreren Faktoren ab. Allen voran, ob man Pökelsalz verwenden möchte, das bei einem nicht übermäßigen Gebrauch als gesundheitlich bedenkenlos gilt. Das zweite große Entscheidungsmoment ist der Zeitfaktor, wobei jede der im Folgenden genannten Methoden auch verkürzt oder verlängert angewendet werden kann.

Das Pökeln gilt in der Regel als zeitintensivere Vorbereitungsvariante, bei der das Räuchergut über mehrere Tage bzw. Wochen eingelegt wird. Selbstverständlich lässt sich dieser Vorgang auch verkürzen, was allerdings mit qualitativen Einbußen verbunden ist.

Grundsätzlich gilt, dass größeres Räuchergut länger gepökelt oder gesalzen werden sollten als kleinere Stücke.

Trockenpökeln

Beim Trockenpökeln wird das Räuchergut vollständig mit Pökelsalz eingerieben. Anschließend wird es bei kühlen Temperaturen (ca. 5°C) zwei bis sechs Wochen ruhen gelassen. Um den intensiven Salzgeschmack zu reduzieren, werden die Lebensmittel nach Abschluss der Ruhephase für ca. acht bis zehn Stunden in kaltem Wasser gelagert. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass das Wasser mehrfach gewechselt wird, um ein erneutes Einlegen des Räucherguts in der entstehenden Salzlake zu verhindern und dadurch eine tatsächliche Verringerung der Salzkonzentration zu bewirken.

Beim Nasspökeln wird das Räuchergut ebenfalls vollständig mit Pökelsalz eingerieben. Im Gegensatz zum Trockenpökeln werden die Lebensmittel anschließend in eine Pökelsalzlake gelegt. Hierbei ist ein Liter Lake für etwa 3 kg Räuchergut ausreichend. Um den intensiven Salzgeschmack zu reduzieren wird das Räuchergut anschließend durch mehrere Spülgänge gereinigt.

Salzen

Das Salzen erfordert etwas weniger Zeit als das klassische Pökeln.

Ebenso wie beim Nasspökeln wird das Räuchergut auch beim Nasssalzen in eine Salzlake eingelegt. Die Lebensmittel verweilen bei dieser Methode allerdings nur mehrere Stunden in der Wasser-Salz-Lösung.

Die schnellste Vorbereitungsmethode ist das Trockensalzen. Das trockene Räuchergut wird hierbei mit Speisesalz eingerieben und etwa eine Stunde ruhen gelassen. Es ist zu beachten, dass bei dieser Variante eine gleichmäßige Durchsalzung des Räucherguts kaum möglich ist, was sich wiederum auf den Geschmack der Lebensmittel auswirkt. Das Trockensalzen empfielt sich folglich vor allem, wenn man unter Zeitmangel leidet.

Nach dem Pökeln oder Salzen muss das Räuchergut gründlich mit Wasser abgespült werden. Eventuelle Schleimreste werden entfernt. Anschließend müssen die Lebensmittel getrocknet werden. Es empfiehlt sich die getrockneten Stücke zusätzlich bei offener Räucherofentür im vorgeheizten Ofen noch weiter zu trocknen, bevor man mit dem eigentlichen Räuchergang beginnt. Bei diesem verlängerten Trocknen, das teilweise über eine Stunde in Anspruch nehmen kann, ist darauf zu achten, dass es noch nicht zu einer Rauchentwicklung kommt.

Räuchermethoden

Nachdem das Räuchergut gepökelt bzw. gesalzen, anschließend gereinigt und getrocknet wurde, ist es nun bereit für den tatsächlichen Räuchervorgang. Im Allgemeinen unterscheidet man drei Räuchermethoden: das Heißräuchern, das Kalträuchern und das Warmräuchern.

Heißräuchern

Vom Heißräuchern spricht man, wenn man Lebensmittel bei Temperaturen zwischen 65 bis 200°C räuchert. Je nach Größe und Beschaffenheit des Räucherguts kann dieser Vorgang mehrere Stunden dauern. In der Regel eignen sich vor allem Fleisch und Wurstwaren sowie Fische zum Heißräuchern.

Man unterscheidet zwei Phasen des Heißräucherns: eine Gar- und eine Räucherphase. Beide Perioden können entweder nacheinander oder gleichzeitig durchgeführt werden. Bei einer Teilung der zwei Zeitabschnitte, wird meist zunächst heißgeräuchert (Garphase) und die Temperatur anschließend ein wenig reduziert (Räucherphase).

Kalträuchern

Das Kalträuchern zieht sich in der Regel mindestens über mehrere Stunden hin, kann aber je nach Räuchergut auch über mehrere Tage und Wochen ausgedehnt werden. Die Temperatur im Räucherofen liegt dabei stets zwischen 15 und 25 – 30°C; ein Garphase entfällt folglich bei dieser Zubereitungsart.

Zum Kalträuchern eignen sich vor allem Lebensmittel, deren Konsistenz unter zu großer Hitze leiden würde, wie beispielsweise Käse oder Tofu.

Warmräuchern

Als Warmräuchern bezeichnet man alle Räucherarten bei denen Temperaturen zwischen denen des Heiß- und des Kalträucherns angestrebt werden. Bei ca. 30 bis 60°C kann das Räuchergut je nach Größe und Art zwischen zwei Stunden bis hin zu einem ganzen Tag im Räucherofen verweilen. Die Luftfeuchtigkeit sollte dabei idealerweise zwischen 50 und 85 % liegen.

Es gibt keine Richtlinie dazu, welche Lebensmittel unter Anwendung welcher Methode geräuchert werden müssen oder sollten gibt es nicht. Ebenswo wie sich auch Käsesorten über einen kurzen Zeitraum heißräuchern lassen, ist es genau so möglich beispielsweise Fisch über mehrere Stunden kalt zu räuchern. Man sollte sich beim Räuchern also nicht scheuen auch ungewöhnlich Erscheinendes auszuprobieren, um seinen eigenen Geschmack zu finden.

Neben den drei gängigen Räuchermethoden gibt es noch das Schwarzräuchern, bei dem mit Nadelhölzern Rauch erzeugt wird, um eine schwarze Färbung des Räucherguts hervorzuheben, und das Feuchträuchern, auch Schwitzräuchern genannt, bei dem dem Rauch Wasserdampf hinzugefügt wird oder das Räuchergut feucht geräuchert wird, um einen Verlust an Lebensmittelmasse und ein Austrocknen des Räucherguts zu verhindern.

Hölzer und Räuchermehl

Bei der Auswahl des Holzes bzw. Holzmehls zur Rauchentwicklung ist unbedingt auf die Qualität desselben zu achten. Vor allem ist es wichtigm dass die Scheite, Späne oder das Mehl vollkommen frei von Schadstoffen sind. Rückstände von Schimmel, Farben und Lacken oder Fäulnis und ähnlichem müssen vor dem Gebrauch vollständig entfernt werden. Bei der eigenen Herstellung von Spänen oder Mehl sollte unbedingt auf den Gebrauch einer Kettensäge verzichten, um Schmierstoffrückstände am Holz zu vermeiden.

Größere Holzscheite sollten eher zur Befeuerung verwendet werden, da ihre Rauchentwicklung weniger stark und langanhaltend ist als bei kleineren Stücken. Für eine maximales Räucherergebnis lohnt es sich also Räuchermehl zu verwenden. Dieses sollte jedoch vollkommen getrocknet sein, da es sonst entweder kaum oder zu schnell verglimmt.

Geeignet sind allgemein all jene Holzarten, die auch als Wärmequelle dienen können. Vor allem also Harthölzer, die wenig harzen und einen hohen Brennwert aufweisen. Insbesondere Buchenmehl erfreut sich einer großen Beliebtheit, da es allgemein als eher geschmacksneutral gilt. Um dem Räuchergut noch weitere Geschmacksnuancen hinzuzufügen können auch Mehle aus Obst- und Nussbäumen verwendet werden. Inzwischen finden sich im Räucherfachgeschäft auch ausgefallenere Sorten, wie etwa „Whiskey Oak“. Zusätzliche Aromen können wahlweise auch durch die Zugabe von Wacholderbeeren, Knoblauch und anderer Gewürze erzeugt werden. Im Räucherfachgeschäft gibt es inzwischen allerdings auch schon eigens für die Fleisch- oder Fischräucherei angefertigte Gewürzmischungen, die auf den Eigengeschmack des jeweiligen Räucherguts abgestimmt sind.

Bei der Dosierung des Räuchermehls kann man eigentlich nicht viel falsch machen. Je nach Räuchermethode, -gut, -menge und -dauer müssen jedoch unterschiedliche Mengen Holzmehl verwenden werden.

Zum Heißräuchern sollte die Räuchermehlschale maximal ca. 1 cm gefüllt sein; in der Regel also etwa zwei gute Hände Räuchermehl. Um ein Entzünden und wirkungsloses Verbrennen des Holzmehls zu verhindern sollte der Ofen mit der gefüllten Räuchermehlschale nur langsam hochgeheizt werden oder die Schale erst nach Hochheizen des Ofens einlegen werden. Je nachdem wie lange nun geräuchert wird, sollte man je Nachfüllung immer ein bis zwei Hände Räuchermehl in die Schale geben.

Da das Kalträuchern über einen wesentlich längeren Zeitraum durchgeführt wird und auch die Temperaturen stark von denen des Heißräucherns abweichen, ist auch eine andere Dosierung des Räuchermehls empfehlenswert. Die Räuchermehlschale kann bis zu 2 cm befüllt werden und das Mehl gut zusammengedrückt werden, da dies den Glimmzustand verlängert. Speziell zum Kalträuchern wurde auch eine Vorrichtung entwickelt („Cold Smoker“), die das Räuchermehl in eine Schneckenform leitet. Der Verglimmungsprozess wird auf diese Art maximal ausgeweitet, sodass man eine kleinere Menge Räuchermehl für einen längeren Räuchergang verwenden kann.

Anschließend wird nun noch die Dosierung beim Tischräucherofen betrachtet, da hierbei eine Nachfüllung von Holzmehl während des Räuchervorgangs nicht ohne weiteres möglich ist. Wenn man das Mehl über der gesamten Fläche ca. 1 cm verteilt, erhält man in der Regel gute Ergebnisse. Natürlich kommt es aber auch bei diesem Räucherofen auf das Räuchergut und die Dauer des Räuchergangs an. Beim Heißräuchern sollte eine Höhe von 2 cm aber auch beim Tischräucherofen nicht überschritten werden, sondern eher noch verringert werden, da man sonst mit einer Entflammung des Holzmehls rechnen muss.

Wärmequellen

Traditionell ist das Holz „die“ Wärmequelle des Räucherns, ganz einfach deshalb, weil es in früheren Zeiten schlichtweg keine andere Möglichkeit der Hitzeerzeugung gab. Allmählich konnte dem Holz die Kohle hinzugefügt werden und heute sind auch Gasbrenner oder Heizspiralen zur Temperatursteigerung möglich. Für welche Wärmequelle man sich letztendlich entscheidet hängt davon ab, wie man zur Tradition des Räucherns steht, wieviel Arbeit und Zeit man in dieses Hobby investieren möchte und wie erfahren und kundig man sich in der Räucherei fühlt.

Holz

Das Holz ist die älteste Wärmequelle und wird von vielen Räucherfans auch heute noch anderen Brennstoffen vorgezogen, da es eine intensivere Annahme des Raucharomas durch die Lebensmittel während des Räuchervorgangs begünstigt bzw. dem Gut beim Räuchern noch weitere Geschmacksnuancen hinzufügen kann. Bei der Holzbefeuerung kann man sich richtig in die Zeit unserer Vorfahren zurückversetzen und den Räuchervorgang unter genau denselben Bedingungen durchführen, wie dies schon vor Jahrhunderten getan wurde. Holz ist zudem ein leicht beschaffbarer Rohstoff der schnell Hitze entwickelt. Kompliziert ist bei dieser Technik jedoch die Temperaturregulierung, da diese nicht so gleichmäßig ist wie bei anderen Wärmequellen und folglich regelmäßig überprüft werden muss.

Außerdem gilt: Holz ist nicht gleich Holz! Eine pauschale Bevorzungung von Holz gegenüber anderen Brennstoffen kann auch von Nachteil sein. Die Holzqualität und somit auch die der damit geräucherten Lebensmittel, hängt stark von der Beschaffenheit des jeweiligen Holzstücks bzw. der jeweiligen Holzstücke ab. Aus gesundheitlichen und aromatischen Gründen ist stets darauf zu achten, dass die Scheite oder Späne vollkommen naturbelassen sind. Es sollten folglich keine Schimmel-, Farb- oder Schmierstoffreste (durch etwa das Schneiden mit einer Kettensäge) anhaften. Die Rinde sollte entfernt worden und das Holz vor dem Anzünden gut durchgetrocknet sein.

Für Neueinsteiger und Profis der Räucherei wird gemeinhin das Buchenholz (Hartholz) empfohlen, da es relativ geschmacksneutral ist.

Harzarme Hölzer eignen sich besonders zum Räuchern, da das Harz eine schwarze Färbung des Rauchs und damit auch des Räucherguts verursacht.. Folglich sollte die Verwendung von Nadelhölzern mit ihrer weichen Beschaffenheit (Weichhölzer) vermieden werden, da diese bekanntermaßen viel Harz enthalten.

Besonders geeignet sind Harthölzer, da sie nur wenig harzen und einen höheren Brennwert aufzeigen als Weichhölzer. Als Harthölzer werden Hölzer bezeichnet, die eine Darrdichte (Rohdichte von trockenem Holz bei einer Luftfeuchtigkeit von 0 %) von mehr als 550 kg/m³ bzw. 0,55 g/cm³ aufweisen. Zu den geeigneten Harthölzern zählen unter anderem Eiche (kann durch die Gerbsäure einen bitterlichen Geschmack hervorrufen), Esche, Ahorn, Akazie (Robinie), Kastanie, Obsthölzer (z.B. Apfel, Birne und Pflaume), die teilweise auch einen gewissen Eigengeschmack an das Räuchergut abgeben können.

Erle, Pappel und Weide gehören zwar nicht zu den Harthölzern sondern zur Gruppe der Weichhölzer (Darrdichte von weniger als 550 kg/m³ bzw. 0,55 g/cm³), können aber auch als Wärmequelle dienen.

Um dem Räuchergut weitere Geschmacksnuancen hinzuzufügen, kann man auch unterschiedliche Holzarten mischen, eine kleine Menge Nadelholz oder einen Wacholderzweig hinzufügen.

Grillbriketts

Alternativ zu Holzscheiten oder -spänen können Grillbriketts verwendet werden. Diese müssen vor dem tatsächlichen Rauchvorgang jedoch gründlich durchgeglüht sein, damit alle darin enthalten Bindemittel vollständig verbrannt sind. Rückstände von derartigen Stoffen können zu einer Geschmacksbeeinträchtigung im Räuchergut führen.

Gasbrenner und Heizspirale (Elektroheizung)

Gasbrenner und Heizspirale sind zwar keine traditionellen Wärmequellen für das Räuchern, bieten dem Einsteiger- wie dem Profiräucherer jedoch einige Vorteile.

Beim Einsatz dieser modernen Techniken muss man sich weder um eine Beeinträchtigung der Aromabildung noch um die des Erscheinungsbilds des Räucherguts Gedanken machen, da beide Methoden geschmacksneutral sind und keinen schwarzen Rauch verursachen. Darüber hinaus lassen sie sich flexibel und schnell anwenden. Im Gegensatz zur Befeuerung mit Holz bedürfen sie weder einer Vorbereitung noch einer Abkühlzeit nach dem Räuchervorgang; beide Geräte lassen sich nach der Anwendung sofort ausschalten, wodurch die Temperatur im Räucherofen bei geöffneter Tür schlagartig sinkt. Heizspirale und Gasbrenner bestechen durch eine unkomplizierte Handhabung. Vor allem die einfache Regulierung der Temperatur macht diese beiden Methoden für Räucheranfänger attraktiver als das traditionelle Räuchern mit Holz.

Betrachtet man den Kostenfaktor, lässt sich sagen, dass die Erstanschaffung eines Gasbrenners bzw. einer Heizspirale selbstverständlich teurer ist als der Kauf eines Holzscheits. Gerade die Hitzeerzeugung mit Gas ist recht preiswert und gleichzeitig einfach in der Anwendung. Je nachdem wie der Gasbrenner ausgerichtet ist, muss man den Räuchervorgang allerdings an die

Wetterbedingungen anpassen und bei starkem Wind möglicherweise auch vollkommen auf das Räuchern verzichten. Die Elektroheizung steht dem Gasbrenner allerdings nur in zwei Punkten nach: um sie einsetzen zu können muss ein entsprechender Stromanschluss zum Räucherofen gelegt werden und bei häufiger Verwendung über mehrere Stunden können die Stromkosten nicht unerheblich steigen.

Bei der Verwendung eines Gasbrenners oder einer Elektroheizung wird jeweils ein Gefäß, in der Regel eine Schale, mit Räuchermehl über der Wärmequelle platziert. Diese erhitzt die Holzspäne, die wiederum den Rauch erzeugen.

Räucheröfen, Räuchertonnen und andere Räucherplätze

Tischräucherofen

Vor allem wenn man nur kleinere Mengen an Räuchergut gleichzeitig zubereiten will, eignen sich Tischräucheröfen. Auch für all jene, die nicht die Möglichkeit haben einen Räucherschrank im Garten oder auf der Veranda aufzustellen, bieten diese mobilen Geräte eine gute Alternative, die man zum Einsatz aus dem Schrank holen und danach wieder sorgsam verräumen kann. Durch ihre geringen Ausmaße lassen sie sich auch problemlos im Auto transportieren und so zum Beispiel auf einem Angler- oder Campingtrip mitnehmen.

Andererseits schränkt diese Mobilität aber auch im Bezug auf die Größe des Räucherguts ein. Allerdings lässt sich auch hierbei sagen, dass die meisten Fisch- und Fleischwaren problemlos darin zubereitet werden können. Befeuert werden diese kleinen Räucherkammern ganz unkompliziert mit Spiritus.

In der Regel werden Tischräucheröfen aus verzinktem Metall oder dem etwas hochwertigeren Edelstahl gefertigt. Um die Temperatur zu regulieren sind die Tischräucheröfen am Deckel mit einem Rauchabzugsschieber versehen.

In der Anwendung sind die mobilen Räucheröfen kinderleicht. Das (gewürzte) Räuchermehl wird auf dem Boden des Ofens verteilt und anschließend von der Räuchermehlabdeckung bedeckt. Anschließend wird das Gitterrost darüber platziert, auf welches das Räuchergut aufgelegt wird. Nach dem Anzünden des Spiritusbrenners muss nur noch die Räucherkammer über dem Brenner positioniert werden.

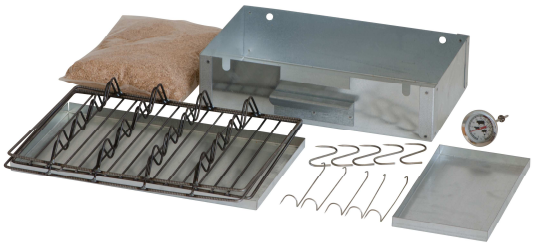
Räucherschränke

Sofern es die Wohnsituation durch einen Garten oder größeren Balkon gestattet, lohnt sich die Investition in einen Räucherschrank vor allem fär das regelmäßige Räuchern oder das Räuchern größerer Mengen. Möchte man einen Räucherschrank im Haus mit Kamin aufstellen, sollte vorher ein Schornsteinfegermeister konsultiert werden, um die polizeilichen Vorschriften bezüglich des Brandschutzes einzuhalten.

Egal wie sie befeuert werden, ob mit Holz, Kohle, Gas oder Elektroheizung, es ist praktisch unmöglich einen Räucherschrank zu zerstören. In der Regel werden sie aus verzinktem Metall oder aus dem etwas hochwertigerem

Edelstahl gefertigt. Im Vergleich zu herkömmlichen Grills sind Räucheröfen eher unmobil und erhalten deshalb meist ihren festen Platz im Garten, auf der Veranda oder dem Balkon. Vor der Platzauswahl sollte man sich über mögliche Verfärbungen der Hauswand durch Rauch, eventuelle Rauchabzugmöglichkeiten oder Befeuerungsmethoden (Stromanschluss für die Elektoheizung) Gedanken machen. Geeignet sind windgeschützte, aber gut lüftbare Standorte, um einen stabilen Abbrand und schnellen Rauchabzug zu gewährleisten.

Räucherschränke haben separate Zugriffsmöglichkeiten auf den Innenraum mit den Räucherwaren und den Glutkasten mit Räucherspänen, was die einzelnen Kontrollgänge der Glut und der Ware während des Räuchergangs erleichtert. Im Innenraum sind Räucherschränke mit mehreren Ebenen ausgestattet. Diese können z.B. mit Hilfe von Rosten, Drahtkörben oder Vorrichtungen zum Aufhängen der Räucherhaken verwendet werden. Ihr Fassungsvermögen ist normalerweise höher als das von Räuchertonnen oder Tischräucheröfen. Es lassen sich jedoch nicht nur mehr Waren bei einem Räuchergang zubereiten sondern auch unterschiedliche Räuchergüter gleichzeitig darin verfeinern. So können z.B. Fleisch und Wurstwaren auf eine Ebene gelegt, während darüber oder darunter noch einige Fische aufgehängt werden.



Jeder Räucherschrank verfügt über einen Glutkasten und eine Abtropfwanne, welche die Glut vor tropfendem Fett sichert.

Die Isolierung der Räucherschränke ist speziell auf diesen Vorgang ausgerichtet und lässt so problemlos das Kalt- als das Heißräuchern zu. Die Temperatur regelt man mit einem einfachen Lüftungsschieber, wodurch Räucherschränke auch als Wärmebehälter oder Grill einsetzbar sind.

Neben den mutifunktional ensetzbaren Räucherschränken (Multi-Räucherschrank) sind im Handel auch spezielle Öfen für z.B. Fische und Aale (schmaler Räucherschrank bzw. „Aalschrank“), für passionierte und professionelle Räucherliebhaber sogar Profi-Räucherschränke verfügbar, deren Fassungsvermögen das eines herkömmlichen Schranks übertrifft.

Räuchertonnen

Räuchertonnen werden traditionell vor allem bevorzugt, wenn das Räuchern hauptsächlich für die Zubereitung von Fischen genutzt wird. Vorrangig wird darin folglich heißgeräuchert, doch auch alle anderen Räuchermethoden lassen sich darin durchführen.

Zur Haltbarmachung ist die Tonne schon seit langem ein fester Bestandteil der Räucherei. In früheren Zeiten verwendete man dazu Holztonnen ohne Deckel und Boden, in deren Innenraum Fische senkrecht an Stöcken hingen. Über einem schwelenden Holzfeuer aufgestellt, füllte sich eine solche Tonne mit Rauch. Die obere Öffnung deckte man lediglich mit einem feuchten Tuch ab. Im Innenraum wurden Fische dann senkrecht an Stöcken aufgehängt.

Bis heute hat sich an dem grundsätzlichen Prinzip des Räucherns in einer Tonne nicht viel verändert. In Bezug auf das Material suchte man freilich nach robusteren und langlebigeren Lösungen und so werden die Räuchertonnen heute aus verzinktem Blech oder Edelstahl. Auch die Form muss mittlerweile nicht mehr rund sein; in gut sortierten Fachgeschäften erhalten sie inzwischen auch eckige Modelle. Das feuchte Tuch wich einem ordentlichen Deckel und auch die schlichte Öffnung der Unterseite wurde dahingehend modifiziert, dass jede Räuchertonne nun ein geschlossener Behälter ist, der in sich bereits Vorrichtungen für Wärmequelle, Räuchermehl und Abtropfschutz enthält. Der Rauch zieht seitlich an der Abtropfvorrichtung vorbei in den Tonneninnenraum und aromatisiert so gleichmäßig das Räuchergut.

Beim weiteren Aufbau unterscheidet man zwei Modelle. Das klassische Modell ist eine ausziehbare Räuchertonne, an deren Oberseite ein Gitter eingelegt wird, an dem zuvor die Fische mit Hilfe von Haken eingehängt wurden. Da sich ihr Innenraum vergrößern lässt, eignet sich die ausziehbare Tonne vor allem für Räuchergut mit längeren Abmessungen wie z.B. Aale oder größere Fische. Das zweite Modell verfügt über eine Seitentür über die man Zugang zum Innenraum erhält. Dort befinden sich mehrere Einschubvorrichtungen, an denen Bleche und Gitter angeordnet werden können, an denen sich Haken befestigen lassen.

Grill

Erste Räuchererfahrungen kann man auch ganz ohne Räucherofen sammeln, nämlich mit dem Grill. Wie auch beim herkömmlichen Grillen sollte man sich einen möglichst windstillen Tag aussuchen. Bei dieser Räuchermethode lassen sich leicht heißgeräucherte Lebensmittel herstellen, wer allerdings genug Zeit und Gedult zur Verfügung hat, kann damit auch Kalträuchern.

Die meisten Grills besitzen ja ohnehin schon einen Deckel und können folglich als kleine Räucherschränke bzw. –tonnen verstanden werden. Ein geschlossener Grill ist aber keinesfalls notwendig. Es reicht völlig aus, ein Baustahlgestell auf den Grill aufzusetzen, an das man Fische, Fleisch und anderes Räuchergut aufhängen kann.

Die Wärmequelle, in diesem Fall also höchstwahrscheinlich Kohle oder Holz, wird an der üblichen Stelle platziert, selbiges gilt für den Rost. Dieser sollte allerdings abgedeckt werden, damit keine Laken- und Fettreste in die Glut tropfen. Es eignet sich hierfür z.B. ein grob gelöchertes Stahlblech, das man günstig im Baumarkt erwerben kann. Auf dieses kann man nun weitere Gewürze legen. Um einen zusätzlichen Schutz zwischen Glut und herabtropfenden Flüssigkeiten zu haben sowie um den Rauch zu filtern und die Hitze etwas zu dämpfen, kann man das Blech auch zusätzlich mit Kieselsteinen bedecken.

Bräter, Kochtopf oder Wok

Kleinere Portionen Räuchergut lassen sich auch problemlos mit vorhandenen Küchenutensilien herstellen.

Dazu benötigt man einen Bräter oder größeren Kochtopf mit passendem Rost. Auf dem Boden dieses Gefäßes wird etwas Räuchermehl verteilt. Wahlweise kann man auch zunächst eine Schicht Alufolie auf dem Boden auslegen und darauf das Mehl geben. Anschließend wird das Räuchermehl mit einer Schicht Alufolie bedeckt, wodurch eine einfache Abtropfvorrichtung entsteht. Darauf wird nun der Rost mit dem Räuchergut gelegt und der Bräter oder Topf mit einem Deckel verschlossen. Nun muss der improvisierte Räucherofen nur noch auf der Wärmequelle (z.B. Herdplatte) platziert werden.

Auch ein Wok kann zum Räuchern umfunktioniert werden. Zunächst werden mehrere Schichten Alufolie in der Pfanne ausgelegt. Mittig auf der Folie platziert man eine kleine Menge (gewürztes) Räuchermehl, in der Regel etwa drei bis vier Esslöffel. Nachdem der Wok mit dem Deckel verschlossen wurde, wird das Gefäß auf der Wärmequelle (z.B. Herdplatte) platziert und auf etwa 100°C erhitzt. Das Räuchermehl beginnt nun zu glimmen. Sobald die Rauchentwicklung eingesetzt hat, wird er Deckel gehoben und das Räuchergut eingelegt. In der Regel verfügt jeder Wok über einen Rost, der sich auf die Pfanne aufsetzen lässt.

Um zu verhindern, dass die Lebensmmittel nach dem Räuchervorgang am Rost kleben, sollte dieser entweder ein wenig eingefettet, oder mit durchlöcherter Alufolie bedeckt werden; dadurch wird zusätzlich einem Abtropfen von Fetten oder Lakenresten auf die Glut vorgebeugt. Nachdem das Räuchergut auf den Rost gelegt wurde, wird der Deckel wieder aufgesetzt und je nach Räuchergut, -größe und Vorliebe dem Räuchern überlassen.

Das Räuchern im Wok ist wirklich sehr einfach, zumal die Wärmequelle konstant ihre Temperatur hält und auch keine Rücksicht auf die Wetterlage genommen werden muss. Es ist allerdings zu beachten, dass sich im Wok selbstverständlich Rauch entwickelt, der sich im Haus ausbreiten und sich in Möbeln und Textilien festsetzen kann.

Einen Räucherofen selber bauen

Wem es Spaß macht auf kulinarische Weise zu experimentieren und anzupacken, der hat vielleicht auch Freude daran sich einen Räucherofen selber zu bauen. Es gibt mehrer Möglichkeiten sich seine ganz persönliche Räucherstätte zu errichten.

Eine recht einfache Variante lässt sich mit Hilfe einer kleinen Blechtonne, 4 – 8 Ziegelsteinen (oder Beton- bzw. Granitsteine oder andere hitzebeständige Steine), einer Konservendose, etwas Schweißdraht und Alufolie herstellen.

Bitte beachten: Die Nähte des Eimer müssen gefalzt sein. Gelötete Nähte können bei hohen Temperaturen leicht schmelzen. Der Eimer sollte vor der Verarbeitung einmal gut durchgebrannt werden um Rückstände eventueller Lackbeschichtungen zu entfernen. Nach dem Abkühlen werden ca. 3 – 7 cm unterhalb des oberen Eimerrands vier Löcher gebohrt, durch die später der Schweißdraht geführt wird; während des Räuchergangs wird das Räuchergut an diesem befestigt. Es werden je zwei Löcher nebeneinander gebohrt. Die anderen beiden Löcher sollten genau gegenüber angefertigt werden. Der Abstand zwischen zwei nebeneinanderliegenden Löchern sollte groß genug sein, dass sich das Räuchergut später nicht berührt, also ca. 10 – 15 cm oder mehr. Als Draht zum Aufhängen des Räucherguts eignet sich z.B. 2 – 3 mm starker Schweißdraht. Bitte den Lochdurchmesser entsprechend anpassen, damit später kein Rauch durch zu große Löcher entweichen kann. Selbstverständlich eignen sich anstelle des Drahtes auch zwei Stangen.

Der Räuchervorgang in dieser selbstgebauten Räuchertonne gestaltet sich wie folgt: Zunächst werden ca. fünf Esslöffel Räuchermehl auf dem Boden der Tonne verteilt.. Um eine Abtropfvorrichtung anzubringen, wird das Räuchermehl mit einem Stück Alufolie bedeckt, dass etwas größer ist als der Eimerboden. Die überstehende Alufolie wird einfach nach oben an den Eimerrand gedrückt. Nun können die beiden Drähte straff an der Tonne befestigt werden. Dann positioniert man drei Zweierblöcke Ziegelsteine an einer beliebigen Stelle im Garten oder auf dem Balkon so, dass sich eine U-Form ergibt. In deren Mitte stellt man die Konservendose. Diese wird halb mit Spiritus gefüllt und vorsichtig entzündet. Die Tonne wird nun auf die Ziegelsteine gestellt. Nachdem sich etwas Rauch entwickelt hat, kann das an Haken oder Schnüren befestigte Räuchergut an den Drähten bzw. Stangen eingehängt werden. Um eine gleichmäßige Aroma- und Farbentwicklung zu gewährleisten, sollten sich die Fleisch- und Fischstücke nicht berühren. Auch mit dem Tonnenrand und der Abtropfvorrichtung (Alufolie) darf die Räucherware nicht in Kontakt kommen. Sie würde sonst verbrennen, da beide Teile während des Räucherns sehr heiß werden. Die Tonnenöffnung wird nun zunächst mit einem feuchten Tuch oder mit dem Eimerdeckel fest verschlossen. Nachdem die Räucherzeit abgelaufen ist, wird die Spiritusflamme gelöscht. Anschließend öffnet man den Tonnendeckel und entnimmt das Räuchergut. Sobald dieses etwas abgekühlt ist, kann es serviert und verzehrt werden.

Beim Reinigen der selbstgebauten Tonne nicht vergessen, das Räuchermehl vom Boden zu entfernen und auch die Haken und Stangen bzw. Drähte zu säubern.

Es gibt noch weitere Möglichkeiten eine Räuchertonne im Eigenbau anzufertigen, deren grundsätzliche Bauanleitung mit der bereits genannten identisch ist.

Anstelle eines Eimers lässt sich auch ein Stahlrohr von etwa 120 – 150 cm Länge und einem Durchmesser von ca. 40 – 60 cm verwenden. Für das Räuchermehl muss man an einer Seite des Rohrs einen Einsatz anbringen und für den Draht bzw. die Stangen an der anderen Seite Löcher bohren. Auch diese Vorrichtung wird auf einem Steinsockel in U-Form platziert. Damit der Rauch nicht entweicht, wird statt einem Deckel einfach ein feuchtes Leinentuch über die obere Öffnung gelegt.

Auch ein altes Holzfass kann zur Räuchertonne umgebaut werden. Sowohl der obere als auch der untere Deckel müssen entfernt und der Boden durch ein feuerbeständiges Eisen- oder Drahtgeflecht bzw. –blech ersetzt werden. Die Löcher für den Draht bzw. die Stäbe bohrt man am oberen Ende des Fasses. Ein feuchtes Leinentuch dient bei dieser Variante als Deckel.

Geräuchertes aufbewahren

Rohes Räuchergut wie z.B. roher Schinken oder Speck bedarf keiner speziellen Kühlung, sondern kann bei Zimmertemperatur gelagert werden. Sebstverständlich sollten sie vorher dennoch angemessen verpackt werden. Hierzu eignet sich keinesfalls Plastik oder Alufolie, sondern vor allem ein einfaches Küchen- oder Leinentuch bzw. -sack, Butterprot-, Pergament- oder Wachspapier. Bei einem Verzehr in absehbarer Zeit lässt sich das Geräucherte auch einfach auf einem Holzbrett mit einem sauberen und trockenen Tuch darüber aufbewahren.

Falls sich ein weiße oder teils grünliche Schicht auf den Waren bildet, so kann diese einfach weggeschnitten oder abgerubbelt werden. Diese Patina ist lediglich ein Zeichen der weiteren Reife und ist kein Hinweis auf Verderbtheit der Ware. Im Laufe der Zeit werden diese Rohwaren zwar trockener und fester, sind aber teilweise sogar jahrelang verzehrbar.

Wer bei der Aufbewahrung schon etwas professionellere Schritte einschlagen möchte, sollte sich ein Vakuumiergerät zulegen. Vakuumierte Räucherwaren halten sich im Gefrierfach oder im Kühlschrank bis zu einem Jahr. Die Temperaturen liegen dabei bei maximal 8°C. Die Luftfeuchtigkeit kann aufgrund der luftdichten Verpackung vernachlässigt werden.

Beim Auftauen geräucherter Waren ist zu beachten, dass das Eingefrorene langsam an die höheren Temperaturen herangeführt werden sollte, folglich nach dem Gefrierfach erst einmal einen Zwischenstopp im Kühlschrank einlegen sollte. Anschließend kann man sie bei Zimmertemperatur oder bei gemäßigter Hitze im Ofen erwärmen.

Räucherrezepte

Die folgenden Rezepte verstehen sich als Basisanleitungen und Vorschläge. Sie können und sollten je nach persönlichem Geschmack abgewandelt und verfeinert werden.

Einige grundlegende, für alle Rezeptvorschläge geltenden Vorbemerkungen möchten wir Ihnen aber noch mit auf den Weg geben:

Jede Salzlake sollte dem eigenen Geschmack entsprechend abgeschmeckt und verfeinert werden.
In der Lauge ruhen kleinere Lebensmittelstücke kürzer als größere.
Um einen zu strengen Salzgeschmack im Räuchergut zu vermeiden, muss jedes Räuchergut nach dem Salzen oder Pökeln sorgfältig unter fließendem Wasser gewaschen werden bis alle Salzrückstände entfernt sind.

Bei der Wahl des Räuchermehls kommt es einzig auf den eigenen Geschmack an. Jedes Räuchergut kann mit jeder Räuchermehlsorte aromatisiert werden.
Den feinen Holzspänen können je nach gewünschtem Aroma getrocknete Kräuter und gewürze zugefügt werden.

Zu räucherndes Gut, das im Kühlschrank geruht hat, sollte immer zeitig herausgenommen werden, um sich schon vor dem Räuchergang etwas aufzuwärmen.
Der Räucherofen oder –schrank immer gut vorgeheizt sein sollte. Erst wenn das Mehl glimmt, wird das Räuchergut hineingegeben.

Viel Erfolg beim Eperimentieren

und guten Appetit!

Veganes und Vegetarisches

Aubergine

Zutaten
Aubergine(n)
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Oregano, Thymian)

Vorbereitung
- Auberginen bedürfen keiner Vorbereitung, sie werden im Ganzen auf einen Rost im Räucherofen gelegt.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Bei Temperaturen um die 60°C oder höher ruhen die Auberginen rund eine halbe Stunde im Räucherofen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Am Ende des Räuchervorgangs ist die Haut der Aubergine schrumpelig und ein wenig aufgeplatzt. Sie sollte ein wenig abkühlen, bevor sie verzehrt oder weiter verarbeitet wird.
- Geräucherte Auberginen können in Alufolie zwar im Kühlschrank aufbewahrt werden, eignen sich aber vor allem zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung.

Eier

Zutaten
Eier
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B. Kräuter und Gewürze nach Wahl)

Vorbereitung
- Vor dem Räuchern müssen die Eier gekocht werden.
- Nachdem sie ein wenig abgekühlt sind, werden sie von ihrer Schale befreit und auf einem Rost im Räucherofen platziert.

Kalträuchern
- Bei ca. 20°C ist der Räuchergang nach ca. 10 bis 12 Stunden abgeschlossen.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Rauchtemperatur liegt bei rund 60°C, kann aber auch deutlich angehoben werden.
- Der Räuchervorgang nimmt nur wenige Minuten bis zu einer halben Stunde in Anspruch.

Verzehr und Aufbewahrung

- Am Ende der Räucherung haben die Einer eine gelbe-bräunliche Färbung. Sie sollten ein wenig abkühlen, bevor sie verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Eier können zwar in Alufolie verpackt im Kühlschrank aufgehoben werden, eignen sich aber am besten zum sofortigen Verzehr, da sie schnell austrocknen.

Gewürze

Zutaten

Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung

- Die zu räuchernden Gewürze werden auf einer Aluminiumschale (oder auf der Abtropfschale des Räucherofens) verstreut oder in einen leeren Teebeutel gegeben.

Kalträuchern

- Kräuter und Gewürze können einfach beim Räuchern anderer Lebensmittel mit in den Ofen gelegt bzw. gehängt werden.
- Nach mehreren Stunden bei niedrigeren Temperaturen sind die Gewürze fertig.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die geräucherten Gewürze können direkt nach dem Räuchern zum Würzen verwendet werden.

Jalapeños / Chipotle

Zutaten
Frische Jalapeños
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung
- Die gewaschenen Jalapeños werden der Länge nach fast vollständig halbiert.
- Die Kerne, die weiße Innenhaut und der Strunk werden entfernt.

Kalträuchern
- Die Jalapeños werden im Räucherofen auf einem Rost platziert.
- Bei Temperaturen um die 20 bis 25°C werden sie rund 7 Stunden geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Damit die Jalapeños komplett durchtrocknen, werden sie vor dem Verzehr bei rund 75°C in Backofen gelegt bis die gewünschte Trockenstufe und Bräunung erreicht ist.
- Die geräucherten Jalapeños, Chipotles genannt, eignen sich besonders zur weiteren Verarbeitung als Pulver oder in Soßen.

Kartoffel

Zutaten
festkochende Kartoffeln
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung
- Die Kartoffeln werden gekocht. Zuvor oder danach werden sie gepellt.
- Wahlweise können sie geteilt oder geviertelt werden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen werden die Kartoffeln rund 15 bis 25 Minuten bei gut 100°C aromatisiert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Geräucherte Kartoffeln können direkt nach dem Räuchern noch warm verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Zur Aufbewahrung werden sie in Alufolie gewickelt oder luftdicht verschlossen.

Knoblauch

Zutaten
Knolle(n) Knoblauch

Vorbereitung
- Die ganzen Knoblauchknollen werden mit Olivenöl eingerieben.
- Im Räucherofen werden die geölten Knollen auf einem Rost platziert.

Heißräuchern
- Bei rund 150°C werden die Knollen 30 bis 60 Minuten geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Nach der Räucherung sollten die Knollen ein wenig abkühlen und können anschließend nach Belieben weiterverarbeitet werden.

Nüsse

Zutaten
Ungeschälte Nüsse nach Wahl (auch Mandeln)

Vorbereitung
- Im Räucherofen werden die ungeschälten Nüsse oder Mandeln in einer flachen Schale aus Aluminium oder auf einem flachen Blech (z.B. auf der Abtropfwanne) ausgebreitet.

Warm bzw. Heißräuchern
- Die Nüsse werden bei 60 bis 75°C oder mehr rund 3 bis 4 Stunden geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die noch heißen Nüsse oder Mandeln können je nach Geschmack sofort mit Salz bestreut und verzehrt werden.
- Die Nüsse können in einem beliebigen Gefäß aufbewahrt werden.

Peperoni

Zutaten
Peperoni

Vorbereitung
- Die Peperoni werden halbiert. Kerne sowie die weiße Innenwand werden entfernt.

Kalträuchern
- Im Räucherofen werden die Peperonihälften auf einen geölten Rost gelegt oder aufgehängt.
- Bei rund 20 bis 25°C werden die Peperoni gut 6 Stunden geräuchert, bevor sie einige Stunden lüften.
- Anschließend werden sie nochmals ca. 6 Stunden in den kalten Rauch gehängt.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die geräucherten Peperoni können noch warm verzehrt oder weiterverarbeitet werden.

Salz

Zutaten
- Grobes Meersalz

Vorbereitung
- Das grobe Salz wird im Räucherofen in eine flachen Aluschale oder auf ein flaches Blech (z.B. auf der Abtropfwanne) gestreut.

Kalträuchern
- Bei 10 bis 25°C bleibt das Salz rund 10 Stunden im Räucherofen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Am Ende des Räuchergangs kann das Räuchersalz aus dem Ofen genommen werden und in einem Gefäß nach Wahl aufbewahrt werden.

Tofu

Zutaten
Naturtofu

Vorbereitung
- Der Tofu muss lediglich etwa trocken getupft werden und sollte zur besseren Aromaentwicklung in 1 bis 2 cm dicke Scheiben geschnitten werden.
- Selbstverständlich kann man den Naturtofu zur zusätzlichen Aromaentwicklung vor der Räucherung auch einige Stunden (maximal etwa 4 Stunden) gepökeln oder salzen. Anschließend muss er gründlich gereinigt werden. Danach werden die Tofustücke trocken getupft; wahlweise können sie zusätzlich rund 2 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort durchtrocknen.
- Im Räucherofen werden die 1 bis 2 cm dicken Tofustücke auf einen Rost gelegt, der vorher mit durchlöcherter Alufolie bedeckt wurde.

Kalträuchern
- Bei 10 bis 25°C werden die Tofustücke 8 bis 10 Stunden geräuchert..

Verzehr und Aufbewahrung
- Am Ende des Räuchervorgangs sind die Tofustücke bräunlich gefärbt und der Naturtofu hat eine deutlich festere Konstistenz angenommen.
- Räuchertofu hält sich in Alufolie verpackt oder vakuumiert längere Zeit im Kühlschrank und eignet sich hervorragend zur weiteren Verarbeitung.

Zwetschgen

Zutaten
Zwetschgen
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Rosmarin)

Vorbereitung
- Die Zwetschgen werden gewaschen, vorsichtig abgetrocknet und halbiert.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die Zwetschgenhälften werden im Räucherofen auf einem mit Alufolie bedeckten Rost platziert.
- Bei 70°C werden sie rund 10 Minuten aromatisiert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die geräucherten Zwetschgen werden noch warm verzehrt.

Zwiebel

Zutaten
Zwiebel(n)
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung
- Um eine intensivere Durchräucherung zu gewährleisten, empfiehlt es sich die geschälten Zwiebeln zu halbieren oder zu vierteln.

Kalträuchern
- Im Räucherofen werden die Zwiebelteile auf einem geölten oder mit Alufolie bedeckten Rost platziert.
- Nach ca. 10 bis 15 Stunden bei gut 25°C können die Zwiebeln aus dem Ofen genommen werden.

Heiß- bzw. Warmräuchern
- Die Zwiebeln werden im Räucherofen auf einem Rost platziert, der entweder zuvor eingeölt oder mit Alufolie bedeckt wurde.
- Die Zwiebelteile werden bei gut 100°C für eine halbe bis ganze Stunde geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die bräunlich gefärbten Zwiebeln können noch warm verzehrt oder weiterverarbeitet werden.
- In Alufolie oder vakuumiert werden sie im Kühlschrank gelagert.

Käse

Da Käse schon bei niedrigeren Temperaturen zu schwitzen und schmelzen beginnt, wird er vornehmlich kalt geräuchert. Dennoch lassen sich viele Sorten auch bei höheren Temperaturen aromatisiert ohne ihre Konsistenz zu verlieren. Im Räucherofen können Hartkäsesorten zwar aufhängt werden, es empfiehlt sich jedoch trotzdem nicht nur die weichen, sondern auch die schnittfesten Käsearten auf einem mit Alufolie bedeckten Gitter zu platzieren: Dies verhindert, dass der weich werdende Käse vom Rost herunter fällt. Für ein intensiveres Aroma den Käse einfach in kleinere, 1 bis 2 cm dicke Stücke schneiden.

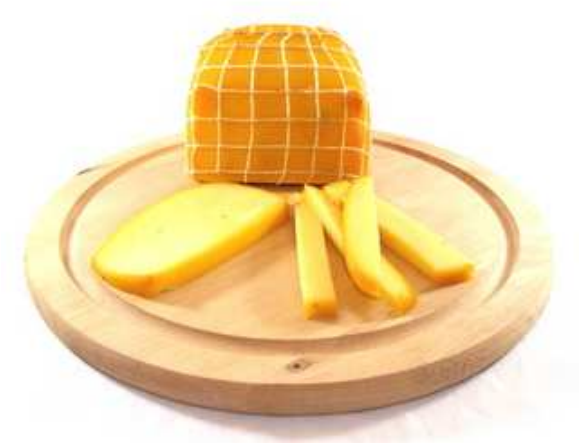
Bei der Vorbereitung des Käses haben sie freie Wahl:

1. Sie belassen den Käse so, wie sie ihn gekauft haben: ungepökelt/ungesalzen, ungewürzt, ungetrocknet, oder
2. Sie würzen den Käse bevor er geräuchert wird (z.B. mit Thymian, Oregano, Lorbeer, Knoblauch, Pfeffer u.s.w.), lassen ihn aber nicht durchtrocknen, oder
3. Sie führen eine vollständige Pökelung/Salzung und Trocknung durch.

Die folgenden Rezepte verstehen sich als Vorschläge und lassen sich problemlos abwandeln.

Schnittfeste Käsesorten
(z.B. Gouda, Leerdammer, Emmentaler, Edamer)

Zutaten
Schnittfeste Käsesorte nach Wahl
Lakenmischung oder Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Rosmarin, Thymian)



Vorbereitung
- Da die meisten schnittfesten Käseformen von natur aus über einen gewissen Grundsalzgehalt vefügen, ist eine Pökelung oder Salzung nicht notwendig. Für ein intensiveres Aroma den Käse einfach in kleinere, 1 bis 2 cm dicke Stücke schneiden.
- Wahlweise können die Käsehappen mit Kräutern und Gewürzen bestreut oder eingerieben werden.
- Wahlweise kann schnittfester Käse auch gepökelt oder gesalzen werden. Auf diese Weise können dem Hartkäse zusätzliche Geschmacksnuancen verliehen werden. Der in kleine Happen geschnittene Käse ruht mehrere Stunden (rund 4 bis 8) in eine Lake. Hierbei kann diese mit Wasser, Salz und Gewürzen nach Wahl selbst hergestellt oder beim Fachhändler erworben werden. Nachdem die Käsestücke abgetupft wurden trocknen sie rund 2 bis 3 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort.
- Im Räucherofen werden die Käsehappen auf ein mit Alufolie bedecktes Gitter gelegt. Um den Rauch näher an das Räuchergut heranzubringen, kann die Alufolie zuvor mit kleinen Löchern versehen werden.

Kalträuchern
- Bei Temperaturen zwischen 10 und 30°C kann der Käse je nach gewünschter Intensität des Raucharomas 8 bis 20 Stunden oder sogar noch länger im Ofen ruhen.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Der Käse bleibt bei Temperaturen von maximal 60°C nur wenige Minuten im Räucherofen. Dabei sollte alle 2 bis 3 Minuten überprüft werden, ob der Käse seine Form verliert.

Verzehr und Aufbewahrung

- Am Ende der Räucherung sind schnittfeste Käsesorten gold-gelbe gefärbt. Sie sollten ein wenig herunterkühlen, bevor sie verzehrt oder weiter verarbeitet wird.
- Wenn schnittfeste Käsesorten in Alufolie gewickelt werden, können sie problemlos im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Fetakäse

Zutaten

Fetakäse
Gemahlene Gewürze nach Wahl (z.B. Pfeffer, Thymian, Oregano, Paprika, Knoblauch)
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner)

Vorbereitung

- Feta wird meist in einer Salzlake verkauft, d. h. er muss nicht nochmals eingelegt werden.
- Die schnellste Variante der Vorbereitung ist es, sich einfach mit dieser Vorwürzung zu begnügen. Der Feta wird in kleinere Stücke geschnitten und etwas trocken getupft oder mehrere Stunden an einem kühlen und luftigen Ort vollständig durchgetrocknet.
- Eine zweite Variante verleiht dem gesalzenen Käse eine eigene Note. Der in Stücke geschnittene Käse wird mit gemahlenen Gewürzen nach Wahl, wie etwa Pfeffer, Thymian, Oregano u. a. eingerieben. Anschließend werden die gewürzten Happen in Alufolie gewickelt, die zuvor mit Olivenöl bestrichen wurde. Je nach gewünschter Intensität ruhen die Fetastücke mehrere Stunden oder Tage an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank.
- Die Käsestücke werden im Räucherofen auf ein mit einer gelöcherten Alufolie bedecktes Gitter gelegt.

Kalträuchern
- Die Rauchtemperatur liegt bei 10 bis 20°C.
- Im Ofen wird der Käse je nach gewünschter Intensität des Raucharomas 8 bis 20 Stunden bei Temperaturen zwischen 10 und 20°C geräuchert.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Schon nach wenigen Minuten bei 40 bis 60°C ist der Feta fertig. Möchte man eine intensivere Geschmacksentwicklung, so kann der Käse bis zu einer halben Stunde im Ofen ruhen, danach sollte er jedoch in jedem Fall herausgenommen werden, um ein Austrocknen zu verhindern.

Verzehr und Aufbewahrung
- Am Ende der Räucherung hat der Fetakäse eine leicht hellbräunliche Färbung angenommen. Vor dem Verzehr oder der weiteren Verarbeitung sollte der Feta ein wenig herunterkühlen.
- In Alufolie gewickelt oder vakuumiert kann der geräucherte Fetakäse im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er sollte allerding innerhalb weniger Tage verzehrt werden, da er relativ schnell trocken wird.

Limburger Käse

Zutaten
Limburger Käse
gemahlene Kräuter und Gewürze nach Wahl (z.B. Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Oregano)
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Es empfielt sich den Käse in kleinere Stücke zu schneiden, um eine optimale Gewürz- und Raucharomatisierung zu erzeugen.
- Zunächst wird eine pulvrige Würzmischung hergestellt, mit der die Kästestücke eingerieben werden. Dazu eignen sich unter anderem Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch, Kümmel und Oregano. Auf die Zugabe von Salz sollte verzichtet werden, da der Limburger Käse sonst unnötig Wasser verlieren würde..
- Um einem Heruntertropfen des eventuell schmelzenden Käses vorzubeugen, sollten die gewürzten Käsestücke im Räucherofen auf ein mit Alufolie bedecktes Gitter gelegt werden.

Kalträuchern
- Je nach gewünschter Intensität des Raucharomas ruhen die Käsestücke bei Temperaturen zwischen 10 und 20°C gut 8 bis 20 Stunden im Räucherofen.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Um ein Zerlaufen des Käses zu verhindern, sollte eine Temperatur von 60°C nicht überschritten werden. Je nach gewünschter Intensität des Raucharomas können die Käsestücke nach 8 bis 20 Minuten entnommen werden.

Verzehr und Aufbewahrung

- Am Ende der Räucherung hat der Limburger Käse eine gold-gelbe, bräunliche Färbung angenommen. Er sollte vorsichtig aus dem Ofen genommen werden und anschließend ein wenig herunterkühlen, bevor er verzehrt oder weiter verarbeitet wird.
- In Alufolie gewickelt kann der geräucherte Limbuger im Kühlschrank aufbewahrt werden. Da er relativ schnell trocken wird, sollte der Käse idealerweise innerhalb weniger Tage verzehrt werden.

Mozzarella

Bei der Herstellung von Räuchermozzarella („Mozzarella affumicata“(eignet sich zwar besonders eine Mozzarellasorte mit einem geringen Wasseranteil, der „günstige“ Mozzarella aus dem Supermarkt kann aber ebenfalls verwendet werden.
Für eine stärkere Durchräucherung empfiehlt es sich die Mozzarellakugel noch einmal in Stücke zu schneiden, damit die einzelnen Happen vom Raucharoma umhüllt werden können.

Zutaten

Mozzarella
Lakenmischung oder Gewürze nach Wahl (Basilikum, Oregano, Wacholderbeeren, Lorbeer, Thymian, Pfefferkörner, Knoblauch usw.)
Salz
Wasser
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Oregano, Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner)

Vorbereitung

- Der Mozzarella wird mit Gewürzen nach Wahl eingerieben. Hierbei kann selbstverständlich auch eine beliebige Lakenmischung aus dem Fachhandel verwendet werden.
- Die gewürzten Käsestücke werden in einem Gefäß mit Salzlake übergossen und ruhen mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort. Je nach gewünschter Intensität werden die Mozzarellastücke nach 8 bis 12 Stunden aus der Lake genommen und gründlich gewaschen.
- Nachdem alle Laken- und Salzreste entfernt wurden, wir der Mozzarelle trocken getupft und anschließend 3 bis 4 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort vollkommen durchgetrocknet.

- Um im Räucherofen einem Heruntertropfen des eventuell schmelzenden Käses vorzubeugen, sollten die gewürzten Käsestücke auf ein mit Alufolie bedecktes Gitter gelegt werden.

Kalträuchern

- Die Rauchtemperatur liegt bei 10 bis 20°C.
- Der Räuchervorgang sollte mehrere Stunden in Anspruch nehmen, idealerweise 8 bis 20, je nach gewünschter Intensität des Raucharomas.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Der Räuchervorgang sollte bei rund 60°C keinesfalls mehr als ein paar Minuten in Anspruch nehmen, da der Käse sonst zerfließt. In Abständen von 2 bis 3 Minuten sollte die Mozzarellakonsistenz immer wieder überprüft werden.

Verzehr und Aufbewahrung

- Am Ende der Räucherung hat der Mozzarella eine gold-gelbe Färbung angenommen. Er sollte vorsichtig aus dem Ofen genommen werden und anschließend ein wenig herunterkühlen, bevor er weiter verzehrt oder weiter verarbeitet wird.
- In Alufolie gewickelt oder vakuumiert kann der geräucherte Mozzarella im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es wird dennoch zu einem Verzehr innerhalb weniger Tage geraten, da der geräucherte Mozzarella relativ schnell austrocknet.

Fisch

Fische, egal ob aus dem Salz- oder Süßwasser, können sowohl heiß- als auch kalt geräuchert werden. Dabei empfiehlt es sich frische Fische zu verwenden, doch auch tiefgekühlte Ware kann im Räucherofen zubereitet werden; frische Fische sollten in jedem Fall gewaschen, entschleimt und ausgenommen werden.

Falls man den Fisch vor dem Räuchern einlegen möchte, ist zu beachten, dass Salzwasserfische von natu raus einen intensiveren Eigengeschmack als Süßwasserfische aufweisen. Eine für sie hergestellte Lake oder Trockenbeize sollte deshalb weniger kräftig gesalzen und gewürzt werden. Auch beim Beizen von tiefgefrorenen Fischen sollte mit Salz und Gewürzen gespart werden. Während des Einfrierens verändert sich die Fleischstruktur der Fische und speichert mehr Salz als beim frischen Fisch.

Fisch wird meist heiß geräuchert. Bei Temperaturen ab 60°C gart das Gut zwischen 1 und 2 Stunden. Dieser Prozess kann auch geteilt werden, indem man den Fisch zunächst für 30 bis 40 Minuten bei Temperaturen ab 90°C gart und anschließend bei ca. 50°C weitere 1 bis 2 Stunden räuchert. Falls der Räuchergang auf diese Weise geteilt wird, sollte die Temperatur während des Garens jedoch für eine kurze Zeit auf über 100°C angehoben werden, um möglicherweise im Fleisch enthaltene Bakterien abzutöten.

Für das Kalträuchern von Fisch sollten vor allem Fischteile wie Filets oder Seiten verwendet werden. Die Fische sollten außerdem einen höheren Fettgehalt aufweisen, damit sie bei dem längeren Räuchergang nicht austrocknen. Je nach Größe und Dicke der Fischteile sollten diese vor dem Räuchern etwa einen halben bis ganzen Tag gepökelt (nass oder trocken) und nach dem Säubern getrocknet werden. Während des mehrstündigen Räuchervorgangs sollte die Rauchtemperatur um die 20°C betragen.

Am Ende des Räuchergangs sind die Fische goldgelb gefärbt. Am Rücken sollte das Fleisch dem Fingerdruck standhalten.
Vergleichbar ist dies mit einem Fingerdruck auf die Nasenspitze. Fühlt es sich zu weich an, so als drücke man mit dem Finger auf eine Wange, so ist der Fisch noch nicht fertig.

Aal

Zutaten
Aal(e)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Die Aale müssen zunächst entschleimt und ausgenommen werden. Anschließend werden sie sorgfältig gewaschen.
- Vor dem Räuchern werden sie für etwa 10 bis 12 Stunden in eine Salzlake eingelegt. Dabei kann es sich um eine beliebige Fertigmischung aus dem Fachhandel oder eine selbst hergestellte Beize mit einem Mischungsverhältnis von 100g Salz pro Liter Wasser handeln. Wahlweise können der Flüssigkeit noch Pfefferkörner oder Wacholderbeeren hinzugegeben werden.
- Nach dem Einlegen werden die Aale gründlich abgewaschen.
- Damit sich die Bauchlappen an der Schnittstelle öffnen, werden die Aale kurz in kochendes Wasser gegeben.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Je nach Größe der Aale werden diese 25 bis 45 Minuten bei 100 bis 130°C hängend im Ofen geräuchert.
- Anschließend verweilen die Aale für etwa eine weitere Stunde bei rund 90°C im Räucherofen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Besonders bei Aalen empfiehlt es sich einige Stunden mit dem Verzehr zu warten, bis sich das Raucharoma intensiv und gleichmäßig verteilt hat.

Barsch

Zutaten

Barsch(e)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz sowie wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Pfefferkörner, getrocknete Zitronen- oder Orangenschalen)

Vorbereitung

- Die ausgenommenen Barsche müssen zunächst gründlich gewaschen werden.
- Meist werden diese Fische halbiert oder in Stücken geräuchert. Selbstverständlich können sie aber auch im Ganzen in den Räucherofen gehängt werden.
- Die Barsche oder Barschteile werden für etwa 10 bis 12 Stunden in eine Salzlake eingelegt. Hierfür kann eine Fertigmischung vom Fachhändler oder eine eigene Mischung (pro Liter Wasser ca. 80g Salz) verwendet werden. Die Lake kann mit Kräutern und Gewürzen verfeinert werden (z.B. Lorbeerblättter, Zitronenschalen, Pfeffer).
- Nach dem Einlegen werden die Barsche sorgfältig abgespült.
- Die abgetupften Fische werden anschließend hängend für mindestens eine Stunde an einem luftigen und kühlen Ort getrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Barsche werden hängend etwa eine halbe Stunde bei rund 115°C geräuchert. Anschließend wird die Ofentemperatur reduziert und die Barsche werden nach weiteren rund 90 Minuten im etwa 90°C heißen Räucherofen herausgeholt.
- Barsche können auch bei höheren Temperaturen geräuchert (und gleichzeitig gegart) werden. Der Ofen muss dabei auf etwa 140 bis 160°C geheizt werden. Nach etwa einer Stunde ist der Räuchervorgang abgeschlossen.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Barsche können noch warm verzehrt werden.
- In Alufolie gewickelt oder vakuumiert können die geräucherten Barsche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Brachse

Zutaten

Brachse(n)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, getrocknete Zitronen- oder Orangenschalen)

Vorbereitung

- Die Brachsen werden zunächst ausgenommen und anschließend sorgfältig gereinigt.
- In der Regel werden Brachsenhälften oder –filets geräuchert. Sie können aber auch problemlos unzerteilt im Räucherofen verfeinert werden.
- Die Brachsen oder Brachsenstücke ruhen vor dem Räuchern in einer Salzlake. Es kann eine Fertigmischung oder eine selbst hergestellte Lake mit einem Mischungsverhältnis von ca. 80g Salz pro Liter Wasser verwendet werden. Die Beize kann z.B. mit Zitronenschalen, Lorbeerblätttern und/oder Pfeffer verfeinert werden.
- Nach 10 bis 12 Stunden in der Lake müssen die Fische gründlich abgewaschen werden bis alle Lakenreste weggespült sind.
- Anschließend werden die Brachsen an Haken gehängt und für ein bis zwei Stunden an einem luftigen und kühlen Ort getrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Brachsen werden bei 115 bis 130°C in den Räucherofen gehängt. Nach ca. 30 Minuten wird die Temperatur auf ungefähr 90°C reduziert und die Fische für mindestens eine weitere Stunde im Ofen gelassen.
- Um die Brachsen nicht nur zu räuchern sondern auch gleichzeitig zu garen, muss die Ofentemperatur um die 150°C betragen und die Fische rund 60 Minuten im Ofen bleiben.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Brachsen können noch warm verzehrt werden.
- Die geräucherten Brachsen können vakuumiert oder in Alufolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Dornhai

Zutaten

Dornhai(e)
Lakenmischung oder Pökel- bzw- Meersalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, getrocknete Zitronen- oder Orangenschale)

Vorbereitung

- Die Dornhaie müssen ausgenommenen, entschleimt und gründlich gewaschen werden.
- Meist werden sie zerteillt zubereitet, z.B. die Bauchlappen (geräuchert „Schillerlocken“ genannt).
- Die Dornhaistücke werden rund 8 bis 10 Stunden in einer Salzlake eingelegt.
- Hierzu eignet sich eine Fertigmischung vom Fachhändler oder eine Lake aus eigener Herstellung. Das Mischungsverhältnis sollte dabei rund 50g Salz pro Liter Wasser betragen. Gewürze, Kräuter und andere Aromastoffe (z.B. Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren) können nach Wahl zugegeben werden.
- Anschließend müssen die Dornhaistücke nochmals sorgfältig abgespült werden, bis alle Rückstände der Lake entfernt sind.
- Vor dem Räuchern werden sie zum Trocknen noch 1 bis 2 Stunden an einem luftigen und kühlen Ort aufgehängt.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Dornhaistücke können auf einem geölten Rost oder in einem Fischkorb liegend sowie hängend im Ofen geräuchert werden. Nachdem sie zunächst bei 100 bis 115°C eine halbe bis ganze Stunde im Räucherofen gegart wurden werden sie anschließend für rund 1,5 Stunden bei 70 bis 80°C geräuchert.
- Dornhaie können auch bei 160 bis 175°C für ca. eine Stunde gleichzeitig gegart und geräuchert werden.

Verzehr und Aufbewahrung

- Nach dem Räuchergang sollten die Dornhaistücke ein wenig herunterkühlen, bevor sie noch warm verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Im Kühlschrank können sie vakuumiert oder mit Alufolie ummantelt aufbewahrt werden.

„Schillerlocken“ vom Dornhai

Fleckhai

Zutaten
Fleckhai(e)
Lakenmischung oder Pökel- bzw- Meersalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren, getrocknete Zitronen- oder Orangenschale, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen und entschleimten Fleckhaie werden zunächst sorgfältig gewaschen.
- Anschließend werden sie rund 8 bis 12 Stunden in einer Salzlake eingelegt. Diese kann im Fachhandel erworben oder selbst hergestellt werden. Pro Liter Wasser werden etwa 50g Salz zugegeben. Weitere Kräuter und Gewürze (z.B. Pfefferkörner, Lorbeerblätter) können nach Wahl untergemischt werden.
- Die Haie werden nochmals gründlich abgespült, bis alle Salzrückstände entfernt wurden.
- Zum Durchtrocknen werden die abgetupften Fleckhaie 1 bis 2 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort aufgehängt.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Fleckhaie können auf einem geölten Rost, in einem Fischkorb oder hängend geräuchert werden.
- Die Haie werden zunächst bei etwa rund 100°C eine halbe Stunde im Räucherofen gegart. Anschließend wird die Temperatur auf 60 bis 75°C reduziert. Nach rund 1,5 Stunden können die Fleckhaie aus dem Ofen genommen werden.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Fleckhaie sollten etwas abkühlen, bevor sie verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Im Kühlschrank können sie vakuumiert oder in Alufolie gelagert werden.

Flunder

Zutaten

Flunder(n)
Lakenmischung oder Pökel- bzw.Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: getrocknete Zitronen- oder Orangenschalen, Pfefferkörner)

Vorbereitung

- Die Flundern werden vor dem Räuchern ausgenommen, entschleimt und wahlweise zerteilt.
- Vor dem Räuchern ruhen sie rund 6 Stunden in einer Salzlake. Eine entsprechende Lakenmischung kann im Fachhandel erworben oder selbst zubereitet werden. Auf einen Liter Wasser sollten dabei ca. 50g Salz kommen. Zusätzlich können der Mischung noch Kräuter und Gewürze nach Wahl (z.B. Pfeffer, Wacholderbeeren, abgeriebene Zitronenschalen) zugegeben werden.
- Die Flundern müssen gründlich von der Lake befreit werden, bevor sie getrocknet werden.
- Hierzu werden sie für rund 1 bis 2 Stunden an einem luftigen und kühlen Ort an einem Haken getrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Im Ofen werden die Flundern hängend oder liegend (auf einem geölten Blech oder Fischkorb) geräuchert.
- Bei rund 80°C werden die Fische 20 bis 30 Minuten geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Flundern sollten ein wenig abkühlen, bevor sie noch warm verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- In Alufolie oder vakuumiert werden sie im Kühlschrank gelagert.

Forelle

Zutaten
Forelle(n)
Lakenmischung oder Meersalz sowie Gewürze nach Wahl (z.B. Zucker, Dill und Wacholder)
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Zitronenschalen)

Vorbereitung
- Die Forellen werden ausgenommen und gründlich gewaschen.
- Sie ruhen 10 bis 12 Stunden in einer Salzlake. Bei eigener Herstellung der Beize kann ein Mischungsverhältnis von ungefähr 60g Salz pro Liter Wasser angestrebt werden. Die Lake kann mit Zucker (40g) sowie anderen Kräutern und Gewürzen nach Wahl verfeinert werden.
- Nachdem die Forellen sorgfältig abgespült wurden, werden sie an einem luftigen Ort für mindestens 1 Stunde getrocknet.

Kalträuchern
- Beim Kalträuchern empfiehlt es sich Forellenfilets zu verwenden.
- Die Fische werden liegend (geölter Rost oder Fischkorb) oder hängend bei maximal 25°C für 10 bis 12 Stunden geräuchert.
- Anschließend ruhen sie 3 bis 5 Stunden.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Ruhens wird zwei Mal wiederholt.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die aufgehängten oder auf einem geölten Rost/ Fischkorb liegenden Forellen werden kurz bei 100 bis 110°C geräuchert.
- Anschließend wird die Temperatur auf rund 80°C reduziert. Nach 1 bis 2 Stunden können die Fische aus dem Ofen genommen werden.
- Bei höheren Rauchtemperaturen ab 120°C sind die Forellen bereits nach ca. 20 bis 30 Minuten verzehrfertig.

Verzehr und Aufbewahrung
- Nachdem die Forellen ein wenig abgekühlt sind können sie noch warm verzehrt oder weiterverarbeitet werden.
- Vakuumiert oder in Alufolie gehüllt werden sie im Kühlschrank aufbewahrt.

Hecht

Zutaten

Hecht(e)
Lakenmischung oder Pökelsalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren)

Vorbereitung

- Die ausgenommenen Hechte werden zunächst sorgfältig gewaschen.
- Hechte können vollständig oder z.B. halbiert oder filetiert geräuchert werden.
- Vor der Räucherung werden die Hechte bzw. Hechtstücke in einer Salzlake eingelegt. Es eignet sich hierzu eine Lakenmischung vom Fachhändler oder eine Salzmischung aus der eigenen Herstellung; pro Liter Wasser sollten etwa 60 bis 70g Salz beigegeben werden. Zusätzlich kann die Beize mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl (z.B. Senfsamen, Lorbeerblätter, Pfefferkörner) angereichert werden.
- Die Hechte oder Hechtteile bleiben abhängig von ihrer Größe und Dicke etwa 10 bis 12 Stunden in der Lake und werden anschließend sorgfältig gereinigt.
- Zum Trocknen werden sie für mindestens eine Stunde an einem luftigen Ort aufgehängt.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Das Räuchern der hängenden Hechte oder Hechtstücke nimmt bei Temperaturen von 100 bis 115°C etwa 40 Minuten in Anspruch. Anschließend kann der Hecht für bis zu 2 weitere Stunden bei etwa 50°C im Ofen bleiben.
- Werden die Fische oder Fischstücke bei höheren Temperaturen von bis zu 150°C geräuchert, beträgt die Dauer der Räucherung etwa 60 Minuten.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die geräucherten Hechte oder Hechtstücke sollten vorsichtig aus dem Räucherofen genommen werden und ein wenig herunterkühlen, bevor sie weiter verarbeitet oder noch warm verzehrt werden.
- Im Kühlschrank werden die geräucherten Hechte mit Alufolie ummantelt oder vakuumiert gelagert.

Heilbutt

Zutaten
Heilbutt(e)
Lakenmischung oder Pökelsalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen und entschleimten (und wahlweise zerteilten) Heilbutte werden sorgfältig gewaschen.
- Vor der Räucherung werden die Heilbuttstücke für rund 8 bis 10 Stunden in einer Salzlake eingelegt.
- Hierfür eignet sich eine beliebige Lakenmischung aus dem Fachhandel oder eine Beize aus eigener Herstellung; pro Liter Wasser sollten etwa 50g Salz beigegeben werden. Der Lake können Gewürze, Kräutern und Aromastoffe nach Wahl zugegeben werden (z.B. Pfefferkörner, Zwiebeln, Wacholderbeeren oder Lorbeerblätter).
- Nach dem Einlegen werden die Heilbuttstücke gründlich abgespült, um alle Salzrückstände zu entfernen.
- An einem luftigen Ort werden die Fischstücke aufgehängt und getrocknet. Dies nimmt in der Regel ein bis zwei Stunden in Anspruch.

Kalträuchern
- Die Hechtstücke werden bei 20 bis 25°C rund 10 Stunden geräuchert.
- Anschließend ruhen sie für 3 bis 5 Stunden.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Ruhens wird noch zwei Mal wiederholt.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die Heilbuttstücke werden hängend, auf einem geölten Rost oder im Fischkorb rund 20 bis 30 Minuten geräuchert. Die Rauchtemperatr beträgt dabei etwa 75 bis 100°C. Die Ofentemperatur kann dann auf 40 bis 50°C verringert werden. Unter diesen Bedingungen werden die Fischstücke dann noch gut eine weitere Stunde geräuchert.
- Beim gleichzeitigen Garen und Räuchern von Heilbutten beträgt die Ofentemperatur um die 150 bis 175°C. Nach gut einer Stunde sind die Heilbutte fertig.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die geräucherten Heilbuttstücke sollten etwas abkühlen, bevor sie weiter verarbeitet oder noch warm verzehrt werden.
- In Alufolie gewickelt oder vakuumiert können sie im Kühlschrank gelagert werden.

Hering

Zutaten
Hering(e)
Lakenmischung oder Pökel- oder Meersalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: getrocknete Orangenschalen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen Heringe müssen vor der weiteren Verarbeitung gründlich gewaschen werden.
- Die gereinigten Fische ruhen zunächst für rund 5 Stunden in einer im Fachhandel erworbenen oder selbst hergestellten Salzlake. Das Mischungsverhältnis sollte hierbei ca. 50g Salz pro Liter Wasser betragen. Es empfiehlt sich auch die Beize zusätzlich mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl sowie etwas Zucker (rund 10g pro Liter Wasser) und Essig (ca. 8 bis 10g pro Liter Wasser) zu verfeinern.
- Nachdem die Heringe anschließend abermals sorgfältig abgespült und alle Lakenrückstände entfernt wurden, trocknen sie für ein bis zwei Stunden hängend an einem luftigen Ort.

Kalträuchern
- Bei 20 bis 25°C werden die Heringe hängend rund 6 Stunden geräuchert.
- Danach kühlen sie ab und können bei Bedarf (bei großen Heringen) nach rund 3 Stunden nochmals für 6 Stunden in den Rauch.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die hängenden oder liegenden (auf einem geölten Rost oder Fischkorb) Heringe werden bei rund 90 bis 120°C für etwa 1 bis 2 Stunde geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Geräucherte Heringe können noch warm verzehrt oder weiterverarbeitet werden.
- Vakuumiert oder in einem Alufoliemantel wird der geräucherte Hering im Kühlschrank aufbewahrt.

Geräucherter Hering

Kabeljau

Zutaten
Kabeljau(e)
Lakenmischung oder Pökelsalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Senfsamen, Pfefferkörner, getrocknete Zitronenschalen)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen Kabaljaue müssen gründlich gewaschen werden.
- Meist wird Kabeljau in Filetform geräuchert.
- Die Kabeljaufilets ruhen zunächst 6 bis 8 Stunden in einer Salzlake.
- Dazu kann eine Fertigmischung aus dem Fachhandel oder eine eigens hergestellte Lake verwendet werden. Das Mischungsverhältnis sollte dabei 50g Salz pro Liter Wasser betragen. Durch die Zugabe von Kräutern, Gewürzen und Aromastoffen nach Wahl (z.B. Zitronenschalen, Pfefferkörner oder Senfsamen) können sich zusätzliche Geschmacksnuancen entwickeln.
- Bevor die Fischfilets für ein bis zwei Stunden hängend an einem luftigen Ort durchtrocknen, müssen sie sorgfältig abgespült werden, bis alle Lakenrückstände von den Filets entfernt sind.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Kabeljaufilets können hängend oder auf einem geölten Fischkorb bzw. Rost geräuchert werden. Zunächst sollten sie eine halbe bis ganze Stunde bei rund 115°C garen, bevor sie anschließend für etwa 1 weitere Stunde bei 70 bis 80°C weiter geräuchert werden.
- Kabeljaue lassen sich auch bei ca. 160 bis 175°C gleichzeitig garen und räuchern. Bei dieser Variante sind die Fischfilets nach rund 1 Stunde verzehrfertig

Verzehr und Aufbewahrung

- Die noch warmen Kabeljaufilets können verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Die geräucherten Kabeljaue lassen sich mit Alufolie ummantelt oder vakuumiert im Kühlschrank aufbewahren.

Karpfen

Zutaten

Karpfen
Lakenmischung oder Pökelsalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung

- Die Karpfen werden ausgenommen und sorgfältig gewaschen.
- Sie können im Ganzen oder zerteilt, z.B. als Hälften, geräuchert werden.
- Die Karpfen bzw. Fischstücke werden in einer Salzlake eingelegt.
- Hierzu eignet sich entweder einer Lakenmischung aus dem Fachhandel oder eine Beize mit einem Mischungsverhältnis von etwa 60 bis 70g Salz pro Liter Wasser. Die Lake kann mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl (z.B. Kümmel, Thymian, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren) aromatisiert werden.
- Je nach Größe und Dicke der Karpfen bzw. Karpfenstücke werden diese nach 10 bis 12 Stunden aus der Lake genommen und gründlich abgespült.
- Anschließend werden sie an einem luftigen Ort für etwa 2 Stunden getrocknet.

Kalträuchern

- Die Karpfenfilets werden einen halben bis ganzen Tag bei maximal 25°C geräuchert.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Karpfen oder Karpfenstücke werden im Räucherofen aufgehängt.
- Die Rauchtemperatur liegt bei bis etwa 100°C. Der Vorgang ist nach ungefähr 40 Minuten abgeschlossen. Im Anschluss daran kann der Fisch bei etwa 50°C noch 1 bis 2 weitere Stunden im Ofen verweilen.
- Karpfen kann auch bei höheren Temperaturen von bis zu 150°C geräuchert werden. Der Fisch ist bei dieser Variante nach gut einer Stunde verzehrfertig.

Verzehr und Aufbewahrung

- Nach dem Abkühlen der gold-braunen Karpfen oder Karpfenstücke können diese noch warm verzehrt oder weiterverarbeitet werden.
- Mit Alufolie umwickelt oder luftdicht verschlossen werden sie im Kühlschrank aufbewahrt.

Lachs

Zutaten

Lachs(e)
Salz
Zucker
Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren)

Vorbereitung

- Der Lachs wird zunächst ausgenommen und gründlich gereinigt.
- Meist wird Lachs in Stücken, Seiten oder Hälften geräuchert; selbstverständlich kann er aber auch ohne Zerstückelung im Räucherofen hängend bzw. liegend aromatisiert werden.
- Der zerteilte oder vollständige Lachs wird mit einer Salz-Zucker-Mischung (Mischungsverhältnis 1:1) eingerieben. Je nach Geschmack können zusätzlich noch Kräuter und Gewürze (z.B. Dill, Pfeffer) untergemischt werden.
- Abhängig von der Dicke und Größe der Lachsstücke bzw. der vollständigen Fische bleiben diese rund 12 Stunden mariniert. Dabei ist zu beachten, dass der aus dem Fisch tretende Saft abfließen kann bzw. regelmäßig abgegossen wird.
- Nachdem die Lachse mit Wasser von der Salz-Zucker-„Kruste“ befreit wurden, werden sie bis zu zwei Stunden hängend oder auf einem Rost getrocknet.

Kalträuchern

- Bei rund 20°C wird der Lachs 8 Stunden geräuchert.
- Anschließend ruht er für 8 Stunden an einem luftigen Ort und kommt dann nochmals für 8 Stunden bei 20°C in den Räucherofen.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die im Räucherofen hängenden oder auf einem geölten Rost bzw. Fischkorb liegenden Lachse oder Lachsstücke werden eine halbe Stunde bei etwa 80°C gegart. Anschließend wird die Temperatur auf etwa 50°C reduziert. Die Fische verbleiben nun noch rund eine Stunde im Ofen.
- Lachs lässt sich auch bei höheren Temperaturen von um die 150°C räuchern. Unter diesen Bedingungen ist die Räucherung nach etwa einer Stunde abgeschlossen.

Verzehr und Aufbewahrung

- Nach dem Räuchergang wird der Lach vorsichtig aus dem Ofen genommen. Er kann sofort verzehrt werden oder noch einen Tag reifen.
- Geräucherter Lachs lässt sich in Alufolie gewickelt oder vakuumiert im Kühlschrank aufbewahren.

Makrele

Zutaten
Makrele(n)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, getrocknete Zitronenschale, Wacholderbeeren)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen und gründlich gewaschenen (sowie wahlweise filetierten) Makrelen werden zunächst in einer Salzlake eingelegt. Entweder wird hierfür eine eigene Beize mit einem Mischungsverhältnis von ca. 60g Salz pro Liter Wasser angefertigt oder eine Fertigmischung aus dem Fachhandel erworben. Die Lake kann zusätzlich noch mit mit Gewürzen und Kräutern wie dem Abrieb einer Zitronenschale, Senfkörner, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren angereichert werden.
- Nach 6 bis 8 Stunden werden die Makrelen oder Makrelenfilets aus der Lake genommen und sorgfältig gewaschen bis alle Salzrückstände beseitigt wurden.
- Hängend trocknen die Makrelen anschließend an einem luftigen Ort für ein bis zwei Stunden.

Kalträuchern
- Die Makrelen oder Makrelenfilets werden rund 5 Stunden bei gut 20°C geräuchert.
- Je nach gewünschter Intensität des Raucharomas können die Fische dann zunächst auslüften, bevor sie nochmals 4 bis 5 Stunden bei 20°C in den Rauch kommen.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Bei rund 90°C werden die Makrelen 15 bis 30 Minuten geräuchert. Anschließend wird die Temperatur auf gut 40 bis 50°C reduziert. Nach 1 bis 1,5 Stunden können die Fische aus dem Ofen genommen werden.
- Beim gleichzeitigen Garen und Räuchern von Makrelen werden diese bei 160 bis 175°C rund eine Stunde in den Räucherofen gehängt.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die goldbraunen Makrelen sollten nach dem Räuchern ein wenig herunterkühlen, bevor sie noch warm verzehrt oder weiter verarbeitet werden können.
- Geräucherte Makrelen können vakuumiert oder mit Alufolie ummantelt im Kühlschrank gelagert werden.

Geräucherte Makrele

Renke

Zutaten
Renke(n)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz sowie Gewürze nach Wahl (z.B. Dill und Wacholder)
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Zunächst werden die Renken ausgenommen und anschließend sorgfältig gereinigt.
- Bevor sie geräuchert werden können sie in einer Lake eingelegt werden. Hierzu eignet sich eine beliebige Fertigmischung aus dem Fachhandel oder eine eigene Beize.
- Das Lake sollte pro Liter Wasser ca. 70g Salz enthalten und kann zusätzlich noch Gewürze und Kräuter nach Wahl, wie etwa Dill, enthalten.
- Je nach Größe und Dicke der Renken oder Renkenstücke ruhen diese bis bis zu einem halben Tag in der Lake.
- Sobald die Beize gründlich von den Renken gewaschen wurde, sollten die Fische bzw. Fischteile für etwa eine Stunde an einem luftigen Ort getrocknet werden.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die gut durchgetrockneten Fische oder Fischstücke können in den vorgeheizten Räuchofen gehängt oder gelegt werden (auf einen geölten Rost oder Fischkorb).
- Die Renken bleiben bei 100°C rund eine halbe Stunde im Ofen. Danach wird die Temperatur reduziert. Die Fische bleiben anschließend noch für etwa 1 weitere Stunde bei gut 70°C im Ofen.
- Bei höheren Räuchertemperaturen von bis zu 180°C sind die Renken entsprechend früher aus dem Ofen zu entnehmen. Nach 15 bis 30 Minuten sollten die Fische verzehrfertig sein.

Verzehr und Aufbewahrung

- Nachdem die Renken vorsichtig aus dem Räucherofen genommen wurden, sollten sie ein wenig abkühlen. Anschließend können sie noch warm verzehrt werden oder eignen sich zur weiteren Verarbeitung.
- Wenn die Fische nicht sofort verspeist werden, sollten sie in Alufolie gewickelt oder luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Rotbarsch

Zutaten
Rotbarsch(e)
Lakenmischung oder Pökelsalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Pfefferkörner, getrocknete Zitronenschalen)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen und entschleimten Rotbarsche werden sorgfältig gewaschen.
- In der Regel werden sie in Filetform geräuchert, können aber auch im Ganzen in den Ofen gehängt werden.
- Die Rotbarsche werden für rund 8 Stunden in einer Salzlake eingelegt.
- Es eignet sich hierfür eine Fertigmischung vom Fachhändler oder eine Beize aus eigener Herstellung; pro Liter Wasser sollten etwa 50g Salz beigegeben werden. Der Lake können Kräuter, Gewürze und Aromastoffe nach Wahl zugegeben werden; z.B. eignen sich Senfsamen, Pfefferkörner, abgeriebene Zitronenschalen, Lorbeerblätter oder Wacholderbeeren.
- Nach dem Einlegen müssen die Rotbarsche nochmals gründlich gewaschen werden bis alle Lakenrückstände entfernt sind.
- An einem luftigen Ort werden die Fischstücke aufgehängt und getrocknet. Nach etwa 1 bis 2 Stunden sind sie durchgetrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die Rotbarschstücke werden auf einem geölten Rost oder Fischkorb liegend oder an einem Haken hängend bei etwa 100°C für ca. eine halbe Stunde gegart. Anschließend werden sie für eine weitere Stunde bei 50 bis 60°C weiter geräuchert.
- Rotbarsche können auch bei etwa 160 bis 175°C gleichzeitig gegart und geräuchert werden. Unter diesen Bedingungen sind die Fischstücke nach etwa einer Stunde verzehrfertig

Verzehr und Aufbewahrung
- Die gold gefärbten Rotbarschstücke können sofort verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Die geräucherten Rotbasche bzw. -filets können in Alufolie gewickelt oder vakuumiert im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Saibling

Zutaten
Saibling(e)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz sowie Gewürze nach Wahl (z.B. Dill und Wacholder)
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, Oregano)

Vorbereitung
- Nachdem die Saiblinge ausgenommen und gründlich gewaschen wurden, ruhen sie bis zu 12 Stunden in einer Salzlake.
- Für die Lake kann eine Fertigmischung aus dem Fachhandel verwendet oder eine eigene mit einem Mischungsverhältnis von 70g Salz pro Liter Wasser angefertigt werden. Diese kann zusätzlich mit Kräutern und Gewürzen (z.B. Wacholderbeeren) verfeinert werden.
- Nachdem die Lake sorgfältig von den Saiblingen abgewaschen wurde, sollten die Fische mindestens eine Stunde an einem luftigen Ort durchtrocknen.

Kalträuchern
- Die Saibline werden hängend oder liegend rund 6 Stunden bei 20°C im Räucherofen aromatisiert.
- Sie lüften gut 3 bis 5 Stunden aus, bevor sie nochmals bei 20°C weitere 6 Stunden geräuchert werden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die getrockneten Saiblinge bzw. Saiblingfilets werden im Räucherofen entweder aufgehängt oder auf einen geölten Rost gelegt. Für etwa 1 Stunde bleiben sie bei rund 100°C im Ofen. Nach einer weiteren halben bis ganzen Stunde bei Temperaturen um die 40°C können die Fische herausgenommen werden.
- Wird der Räucherofen von Beginn an auf höheren Temperaturen ab ca. 130°C geheizt, können die Saiblinge bereits nach etwa 20 Minuten aus dem Ofen genommen werden.

Verzehr und Aufbewahrung
- Nach Abschluss des Räuchergangs sollten die Saiblinge etwas herunterkühlen, bevor sie noch warm verzehrt oder weiter verarbeitet werden können.
- In Alufolie gewickelt oder vakuumiert können sie im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Schellfisch

Zutaten
Schellfisch(e)
Lakenmischung oder Pökel- Meersalz
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen Schellfische müssen gründlich gewaschen werden.
- Schellfische werden in der Regel in Filetform verarbeitet und geräuchert.
- Diese Filets sollten zunächst 6 bis 8 Stunden in einer Salzlake ruhen.
- Hierzu gibt es im Fachhandel Fertigmischungen oder es kann eine eigene Lake hergestellt werden. Pro Liter Wasser sollten dabei etwa 50g Salz verwendet werden.
- Die Schellfischfilets müssen anschließend abermals sorgfältig abgespült werden, um alle Salzrückstände zu entfernen.
- An einem luftigen Ort werden sie anschließend hängend für etwa 1 bis 2 Stunden getrocknet.

Kalträuchern
- Zum Räuchern bleiben die Schellfische 5 Stunden bei rund 20°C im Ofen.
- Nachdem sie 3 bis 5 Stunden ausgelüftet sind, werden sie nochmals bei 20°C für 5 Stunden in den Räucheofen gelegt oder gehängt.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Lüftens kann noch 2 bis 3 Mal wiederholt werden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die hängenden oder auf einem geölten Rost oder Fischkorb liegenden Filets werden eine halbe bis ganze Stunde bei ca. 115°C gegart. Anschließend werden sie etwa eine weitere Stunde bei 70 bis 80°C weiter geräuchert.
- Um Schellfische gleichzeitig zu garen und zu räuchern, werden diese etwa eine Stunde lang bei 160 bis 175°C in den Ofen gehängt oder gelegt.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Schellfischfilets können noch warm verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Die geräucherten Filets lassen sich in Alufolie gewickelt oder luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Schleie

Zutaten
Schleie(n)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfeffferkörner, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Zunächst werden die Schleien ausgenommen und anschließend sorgfältig gewaschen.
- Meist werden Schleien halbiert oder zerteilt geräuchert. Sie lassen sich aber selbstverständlich auch im Ganzen in den Räucherofen hängen.
- Die vollständigen oder zerteilten Schleien werden in einer Salzlake eingelegt. Es eignet sich hierfür eine Fertigmischung vom Fachhändler oder eine selbst zubereitete Beize. Das Mischungsverhältnis der Lake sollte ungefähr 80g Salz pro Liter Wasser betragen. Die Flüssigkeit kann zusätzlich mit Kräutern und Gewürzen nach Wahl (z.B. mit Pfefferkörnern, Zitronenschalen, Lorbeerblätttern u.ä.) aromatisiert werden.
- Nachdem die Schleien 10 bis 12 Stunden in der Lake geruht haben, müssen sie gründlich gesäubert werden.
- Die Fische werden dann an einem luftigen Ort aufgehängt. Sobald sie getrocknet sind, in der Regel nach etwa 2 Stunden, können sie geräuchert werden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Bei rund 100°C werden die Schleien hängend im Räucherofen aromatisiert. Nach gut einer halben Stunde sollte die Ofentemperatur auf 75 bis 80°C verringert werden. Die Schleien bleiben dann noch für etwa 1 bis 1,5 Stunden im Räucherofen.
- Zum gleichzeitigen Räuchern und Garen der Schleien muss die Ofentemperatur um die 140 bis 160°C betragen. Nach etwa einer Stunde ist der Räuchergang abgeschlossen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Nachdem die Schleien vorsichtig aus dem Ofen genommen wurden, können sie noch warm verzehrt werden.
- Die gold-gelben Schleien oder Schleienstücke werden in Alufolie gewickelt oder luftdicht verschlossen im Kühlschrank gelagert.

Scholle

Zutaten
Scholle(n)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Wacholderbeeren)

Vorbereitung
- Die vorbereiteten (ausgenommen und entschleimt) und sorgfältig gereinigten Schollen werden am Stück oder zerteilt, z.B. halbiert, geräuchert.
- Die Fische werden zunächst 10 Stunden in einer selbst hergestellten Salzlake oder einer Lakenmischung vom Fachhändler eingelegt. Pro Liter Wasser sollten ca. 40g Salz verwendet werden. Die Mischung kann zusätzlich noch mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl angereichert werden (z.B. Zitronenschalen oder Pfeffer).
- Nach dem Einlegen müssen die Plattfische oder Plattfischteile sorgfältig gewaschen werden.
- Anschließend werden sie aufgehängt und für ca. 1 bis 2 Stunden an einem luftigen Ort getrocknet.

Kalträuchern
- Die Scholle oder Schollenfilets werden hängend oder liegend (geölter Rost oder Fischkorb) 4 bis 5 Stunden bei rund 20°C geräuchert.
- Je nach gewünschter Intensität des Raucharomas kann dieser Vorgang nach einer Lüftungsühase von rund 3 bis 5 Stunden wiederholt werden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Schollen können hängend oder auf einem eingeölten Fischkorb oder Rost geräuchert werden.
- Die Schollen werden rund eine halbe Stunde bei etwa 110°C in den Ofen gehängt bzw. gelegt. Nach etwa 1 bis 2 weiteren Stunden bei rund 70°C werden die Fische aus dem Rauch genommen.
- Schollen können auch bei 160 bis 170°C für etwa eine Stunde gegart und geräuchert werden.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Schollen oder Schollenstücke können noch warm verzehrt werden.
- Die geräucherten Fische oder Fischfilets werden luftdicht verschlossen oder in Alufolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahrt.

Geräucherte Scholle

Seezunge

Zutaten
Seezunge(n)
Lakenmischung oder Meer- bzw. Pökelsalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Wacholderbeeren, getrocknete Zitronenschalen)

Vorbereitung
- Die ausgenommenen und gründlich gewaschenen Seezungen können im Ganzen oder zerteilt geräuchert werden.
- Bevor sie in den Räucherofen kommen, ruhen sie rund 10 Stunden in einer Lake. Diese kann im Fachhandel erworben oder selbst hergestellt werden. Das Mischungsverhältnis sollte ungefähr 40g Salz pro Liter Wasser betragen und kann zusätzlich noch mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl aromatisiert werden (z.B. Zitronenschalen oder Pfeffer).
- Nachdem die Seezungen oder Seezungenstücke vollständig von der Lake gesäubert wurden, werden sie an Haken gehängt und an einem luftigen Ort getrocknet. Dies dauert in der Regel 1 bis 2 Stunden.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Plattfische können im Ofen sowohl hängend als auch auf einem eingeölten Rost oder Fischkorb aromatsiert werden.
- Bei rund 100 bis 110°C bleiben sie gut eine halbe Stunde im Ofen. Danach wird die Temperatur auf etwa 75°C verringert. Unter diesen Bedingungen bleiben die Seezungen für 1 bis 2 weitere Stunden im Rauch. Da die Fische sehr dünn sind, kann man schon 20 bis 10 Minuten vor Ablauf der Zeit überprüfen, ob sie fertig sind.
- Beim zeitgleichen Garen und Räuchern werden die Seezungen oder Seezungenstücke bei rund 170°C für eine Stunde in den Ofen gehängt oder gelegt.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Seezungen oder Seezungenstücke können noch warm verzehrt werden.
- Die geräucherten Plattfische oder Fischfilets können mit Alufolie ummantelt oder vakuumiert im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wels

Zutaten

Wels(e)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren, Lorbeerblätter)

Vorbereitung

- Die Welse werden ausgenommen und anschließend gründlich gereinigt.
- Meist werden Welse zerteilt (z.B. Hälften, Filets, Steaks) geräuchert, lassen sich jedoch ohne weiteres auch im Ganzen in den Raucherofen hängen.
- Zunächst werden die ausgenommenen und gereinigten Welse oder Welshälften in einer Salzlake eingelegt.
- Für diese Lake kann eine Lakenmischung aus dem Fachhandel oder eine Salzmischung aus der eigenen Herstellung verwendet werden; pro Liter Wasser sollten etwa 60g Salz beigegeben werden. Die Beize kann zusätzlich mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl (z.B. zerdrückte Zwiebeln oder Pfeffer) angereichert werden.
- Die Welse oder Welsteile werden abhängig von ihrer Größe und Dicke nach etwa 12 Stunden in der Salzmischung heraus genommen und dann gründlich abgespült.
- Nach dem Reinigen werden sie aufgehängt. Für mindestens 1 Stunde trocknen sie an einem luftigen Ort.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Welse oder Welsteile werden vorwiegend hängend geräuchert. Sie können aber ohne weiteres auch auf einen geölten Fischkorb oder Rost gelegt werden.
- Die Rauchtemperatur liegt bei rund 90°C. Der Rauchvorgang ist nach etwa 40 bis 60 Minuten beendet. Danach wird der Wels noch für 1 bis 2 weitere Stunden bei geringeren Temperaturen von maximal 40°C im Ofen aromatisiert.
- Welse können auch bei höheren Temperaturen von etwa 140 bis 160°C geräuchert werden. Nach etwa einer Stunde ist der Räuchervorgang abgeschlossen.

Verzehr und Aufbewahrung

- Nach Abschluss der Räucherung sollten die Welse oder Welsstücke vor dem Verzehr oder der weiteren Verarbeitung ein wenig abkühlen.
- In Alufolie werden die Fische im Kühlschrank aufbewahrt.

Zander

Zutaten
Zander
Lakenmischung oder Pökelsalz sowie Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: getrocknete Zitronenschalen, Pfefferkörner)

Vorbereitung
- Der ausgenommene Zander wird zunächst sorgfältig gereinigt.
- Zander wird meist halbiert oder filetiert geräuchert; er lässt sich aber selbstverständlich auch im Ganzen in den Räucherofen hängen bzw. legen.
- Zur zusätzlichen Aromatisierung werden die Zanderstücke bzw. der ganze Zander in einer Salzlake eingelegt.
- Hierfür eignet sich eine Lakenmischung vom Fachhändler oder eine selbst hergestellte Beize mit einem Mischungsverhältnis von 70g Salz pro Liter Wasser. Die Salz-Wasser-Mischung kann zusätzlich nach Geschmack gewürzt werden (z.B. mit Pfefferkörnern).
- Je nach Größe und Dicke der Zander bzw. Zanderstücke bleiben diese gut einen halben Tag in der Lake und werden anschließend sorgfältig abgewaschen.
- Die aufgehängten Fische oder Fischteile werden dann für bis zu 2 Stunden an einem luftigen Ort getrocknet.

Kalträuchern
- Der Zander bzw. die Zanderfilets werden bei maximal 20°C ungefähr einen halben Tag geräuchert.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Meist werden Zander oder Zanderstücke am Haken hängend im Ofen geräuchert. Selbstverständlich lassen sie sich aber auch auf einem geölten Fischkorb oder Rost aromatisieren.
- Nach ca. 40 bis 50 Minuten bei rund 100 bis 110°C ist das Garen abgeschlossen. Der Zander kann danach noch für maximal 2 weitere Stunden bei niedrigeren Temperaturen von höchstens 50°C weiter aromatisiert werden.
- Die Zanderräucherung kann auch bei höheren Temperaturen von etwa 150°C durchgeführt werden. Bei dieser Vorgehensweise ist der Räuchergang nach etwa 60 Minuten beendet.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Zander oder Zanderstücke sollten vorsichtig aus dem Ofen genommen werden und vor der weiteren Verarbeitung bzw. vor dem Verzehr ein wenig abkühlen.
- Sie können in Alufolie gewickelt oder luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Muscheln, Krebse und anderes

Austern

Zutaten
Frische Austern
Meersalz
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung
- Die frischen Austern werden in einem Sieb in kochendes Wasser gegeben. Sobald die Kiemen beginnen sich zu ringeln, werden sie herausgenommen.
- Anschließend werden die Austern 30 bis 60 Minuten in einer Salzlake (70g Salz pro Liter Wasser) eingelegt.

Kalt- bzw. Warmräuchern
- Im Räucherofen werden die Austern auf einem geölten Rost platziert.
- Bei 25 bis 35°C räuchern sie gut eine halbe Stunde.
- Dann wird die Temperatur auf 60 bis 70°C erhöht. Die Austern bleiben für eine weitere halbe Stunde im Ofen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Geräucherte Austern eignen sich vor allem zum direkten Verzehr.

Flusskrebse

Zutaten
Frische Flusskrebse
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung
- Die gereinigten Flusskrebse werden zunächst geschält und trocken getupft.
- Wahlweise können auch vollständige Flusskrebse geräuchert werden. Bevor sie in den Räucherofen kommen, sollten die vollständigen Krebse zunächst kurz blanchiert werden.
- Die Flusskrebse bzw. der Flusskrebs werden/wird auf einem Rost platziert, der zuvor mit einer durchlöcherten Alufolie bedeckt wurde.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Bei rund 60°C sind die Krebse nach 6 bis 7 Minuten im Rauch verzehrfertig.
- Räuchert man einen vollständigen, zuvor kurz blanchierten Flusskrebs, so wird dieser rund 10 Minuten bei 70 bis 80°C im Räucherofen aromatisiert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Flusskrebse werden noch warm verzehrt.
- In Alufolie oder vakuumiert können sie im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Garnelen

Zutaten
Frische Garnelen
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Rosmarin, Thymian)

Vorbereitung
- Die Garnelen müssen zunächst gewaschen und geschält werden. Anschließend werden sie trocken getupft.
- Bei Bedarf werden sie ganz leicht gesalzen und ruhen eine viertel bis halbe Stunde. Dann müssen sie nochmals gut gewaschen und trocken getupft werden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen sollten die Garnelen aufgespießt oder auf einen Rost mit einer durchlöcherten Alufolie gelegt und bis zu einer halben Stunde bei rund 60°C aromatisiert werden.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Garnelen werden noch warm verzehrt.
- Vakuumiert oder in Alufolie werden sie im Kühlschrank aufbewahrt.

Jakobsmuschel

Zutaten
Frische Jakobsmuscheln
Salz
Zucker
geriebene Zitronen- und/oder Orangenschalen
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholder, Rosmarin, Ingwer, Muskat, Zitronengras)

Vorbereitung
- Die herausgelösten Jakobsmuscheln müssen vor der weiteren Verarbeitung zunächst gewaschen und trocken getupft werden.
- Anschließend werden sie mit einer Mischung aus Meersalz und Zucker bedeckt. Hierbei sollte ein Mischungsverhältnis von 2:1 eingehalten werden. Zusätzlich können noch geriebene Zitronen- oder Orangenschalen untergemischt werden.
- Nach 15 bis 20 Minuten sollten die Muscheln abermals gründlich gewaschen werden, bis alle Salz- und Zuckerrückstände entfernt sind.
- Die Muscheln müssen vorsichtig abgetupft werden und anschließend für 1 bis 2 Stunden an einem luftigen Ort durchtrocknen.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die Jakobsmuscheln werden auf dem Grill oder bei mittlerer Hitze im Bräter, Kochtopf oder Wok geräuchert.
- Sobald die Muscheln auf dem Rost bzw. auf der durchlöcherten Alufolie platziert sind, ruhen sie bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 6 bis 7 Minuten im Rauch.

Verzehr und Aufbewahrung
- Am Ende der Räucherung haben die Jakobsmuscheln eine bräunliche Färbung angenommen und werden noch warm (mit einer Prise Salz) verzehrt.

Miesmuschel

Zutaten
Frische Miesmuscheln
ca. 250ml Wasser
1-2 EL Olivenöl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Senfsamen)

Vorbereitung
- Die Miesmuscheln müssen gründlich gewaschen und abgebürstet werden. Lediglich ungeöffnete Muscheln können verwendet werden.
- Die abgetropften Muscheln werden anschließend in eine Abtropfwanne oder ein ähnlich geformtes, tieferes Gefäß gegeben.
- Die Muscheln werden in der Wanne mit ca. 250ml Wasser übergossen und mit 1 bis 2 Esslöffeln Olivenöl beträufelt.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Bei Temperaturen um die 170 bis 190°C werden die Muscheln in der Abtropfwanne rund eine halbe bis ganze Stunde geräuchert.
- Die Muscheln sind verzehrfertig, wenn sie geöffnet sind. Muscheln die sich am Ende des Räuchergangs nicht geöffnet haben, sollten entsorgt werden.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die geräucherten Miesmuscheln genießt man am besten warm.

Scampi

Zutaten
Frische Scampi
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Rosmarin, Thymian)

Vorbereitung
- Zunächst werden die Scampi gewaschen, geschält und anschließend vorsichtig trocken getupft.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen werden die Scampi auf einen Rost gelegt (dieser wurde vorher mit durchlöcherter Alufolie bedeckt) und bei ca. 60°C etwa 6 bis 7 Minuten geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Scampi werden noch warm verzehrt.

Fleisch

Beim Heißräuchern von Fleisch wird dieses gleichzeitig gegart und geräuchert. Die Dauer des Räuchergangs verkürzt sich mit ansteigender Temperatur. Um das Fleisch länger haltbar zu machen, wird es vor dem Räuchern gepökelt oder gesalzen.

Beim Kalträuchern von Fleisch wird dieses lediglich geräuchert, nicht aber gegart. Durch ein vormaliges Beizen oder Pökeln wird das Fleisch vorbereitet und anschließend ausgiebig getrocknet bis eine feste Haut entsteht.

Beef Jerky / Rindfleischstreifen

Zutaten

Mageres und dünnes Rindermuskelfleisch (z.B. Rumpsteak, Hüfte, Filet)
Kräuter, Gewürze und Geschmacksträger nach Wahl (z.B. Sojasoße, Worcestershire Soße, Zucker, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch)
Räuchermehl nach Wahl, z.B. Hickory.

Vorbereitung

- Zunächst wird das magere und dünn geklopfte Rindfleisch in feine Streifen geschnitten
- Diese Streifen werden für einen Tag im Kühlschrank in einer Marinade eingelegt. Hierzu werden z.B. Sojasoße, Zucker, Pfeffer und Knoblauch miteinander vermengt. Je nach Geschmack können aber auch andere Marinaden verwendet werden.
- Nach gut 24 Stunden werden die Rindfleischstreifen aus der Marinade genommen und gut durchgetrocknet (z.B. mit einem Tuch / Küchencrepes).
- Anschließend werden die Streifen auf einem Rost platziert und trocknen für einen weiteren Tag an einem luftigen Ort oder im Kühlschrank.

Kalträuchern

- Die marinierten und getrockneten Rindfleischstreifen werden auf dem Rost bei rund 20 bis 25°C für gut 8 Stunden geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung

- Bei Bedarf kann das Beef Jerky bis zum Erreichen des gewünschten Trocknungsgrades noch bei 25°C im Backofen weiter getrocknet werden.
- Nach dem Räuchern können die Rindfleischstreifen noch warm verzehrt werden.
- Idealerweise wird das getrocknete Fleisch jedoch zum Reifen für mindestens 3 bis 14 Tage luftdicht verschlossen.

Bratwurst

Zutaten
Bratwurst / Bratwürste
Räuchermehl nach Wahl

Vorbereitung
- Die Bratwürste werden trocken getupft.
- Wahlweise können sie zuvor gepökelt werden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen werden die Bratwürste auf einem geölten Blech platziert und rund 1 bis 2 Stunden bei rund 100°C geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die bräunlich gefärbten Bratwürste können noch warm verzehrt werden.
- In Alufolie oder luftdicht verschlossen werden die geräucherten Würste im Kühlschrank aufbewahrt.

Rinderbrust

Zutaten
Rinderbrust / Rinderbrüste
Marinade oder Salz, Zucker, Gewürze, evtl. Öl und Essig
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Senfsamen, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Die frische Rinderbrust ruht zunächst mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank.
- Die Fettschicht der Rinderbrust wird kreuz und quer eingeschnitten.
- Nun kann das Fleischstück mit einer Marinade eingerieben werden. In dieser ruht es 10 bis 12 Stunden, um zusätzliche Geschmacksnuancen zu entwickeln. Während dieser Zeit sollte die Brust mehrfach in der Würzmischung gewendet werden, um gleichmäßig aromatisiert zu werden. Die Marinade wird entweder im Fachhandel erworben oder auf Ölbasis hergestellt und mit Essig, Salz, Zucker und anderen Gewürzen nach Wahl abgeschmeckt.
- Alternativ zur ölhaltigen Marinade kann die Rinderbrust auch mit einer trockenen Mischung aus Salz, Zucker und anderen Gewürzen (z.B. Paprikapulver, Knoblauchpulver, Senfpulver) eingerieben werden. In Frischhaltefolie gewickelt oder in einem geschlossenen Behälter ruht das Fleisch 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank.
- Mindestens 2 Stunden vor dem Räuchern sollte die Rinderbrust aus dem Kühlschrank genommen werden, um sie ungefähr auf Zimmertemperatur zu bringen.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die Rinderbrust wird aus der Marinade bzw. aus der Frischhaltefolie genommen und auf einen Rost im Räucherofen gelegt. Die Fettschicht sollte dabei oben liegen.
- Die Temperatur im Räucherofen beträgt rund 175°C.
- Pro kg Fleisch sollte die Rinderbrust je 2,5 Stunden im Ofen bleiben.
- Nach der Hälfte der Zeit wird die Brust gewendet und die Ofentemperatur auf 200 bis 220°C erhöht.
- Um die Rinderbrust noch intensiver zu würzen, wird sie wahlweise während des Räuchergangs noch 2 bis 3 Mal mit der restlichen oder einer neu zubereiteten Marinade begossen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Rinderbrust kann noch warm in dünne Scheiben oder Stücke geschnitten und verzehrt werden.
- Vakuumiert oder in Alufolie wird die geräucherte Rinderbrust im Kühlschrank aufbewahrt.

Geräucherte Rinderbrust

Rinderfilet

Zutaten
Rinderfilet(s)
Je gleiche Anteile an Meer- oder Pökelsalz, Zucker, Pfeffer, Oregano, Thymian
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Oregano)

Vorbereitung
- Die frischen Rinderfilets werden zunächst trocken gepökelt. Die Pökelmischung sollte gleiche Anteile an Salz und Zucker enthalten. Mit Kräutern und Gewürzen (z.B. Pfeffer, Oregano, Thymian, Knoblauch usw.) kann sie weiter abgeschmeckt werden.
- Die Rinderfilets werden mit der Mischung eingerieben und ruhen in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht oder mehrere Stunden im Kühlschrank.
- Anschließend werden die Filets aus der Folie genommen und für ein bis zwei Stunden an einem luftigen Ort aufgehängt.

Kalträuchern
- Das Rinderfilet wird bei maximal 20°C rund 8 bis 10 Stunden geräuchert.
- Anschließend wird das Filet aus dem Ofen genommen und ruht etwa 8 Stunden.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Ruhens wird noch zwei weitere Male wiederholt

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Rinderfilets werden auf einem geölten Rost im Räucherofen platziert und für 2 bis 3 Stunden bei 100 bis 115°C geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die kaltgeräucherten Rinderfilets sind sofort verzehrfertig, entfalten aber im Laufe der Zeit noch intensivere Aromen. Das geräucherte Fleisch kann zunächst für einige Tage oder Wochen an einem kühlen und luftigen Ort reifen.
- Die heißgeräucherten Rinderfilets können noch warm verzehrt werden.

Roastbeef

Zutaten

Roastbeef
40g Salz
5g Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Oregano, Rosmarin, Pfefferkörner)

Vorbereitung

- Das frische Roastbeef wird zunächst mit einer trockenen Beize eingerieben. Hierzu werden je 40g Salz und etwa 5g Zucker miteinander vermengt. Durch die Zugabe von weiteren Kräutern und Gewürzen wie etwa Paprikapulver, Pfeffer oder Knoblauch entwickeln sich zusätzliche Geschmacksnuancen.
- Das gewürzte Fleisch wird in Frischhaltefolie gewickelt und ruht über Nacht oder mehrere Stunden im Kühlschrank.
- Anschließend wird der Rub vom Rostbeef gewaschen, das Fleisch abgetupft und gut 2 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort getrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Im Räucherofen wird das Roastbeef auf einem geölten Rost platziert.
- Bei Temperaturen zwischen 80 und 90°C wird das Fleisch etwa 2 bis 3 Stunden geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung

- Das geräucherte Roastbeef kann noch warm aufgeschnitten und verzehrt werden.
- Vakuumiert oder in Alufolie gewickelt wird es im Kühlschrank gelagert.

Schinken

Zutaten
Schinken
50g Pökelsalz
1TL Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren)

Vorbereitung
- Zunächst wird der Schinken mit einer Mischung aus 50g Pökelsalz und 1 TL Zucker eingerieben. Wahlweise können Kräuter und Gewürze hinzugegeben werden.
- Das eingeriebene Fleisch wird nun vakuumiert bzw. in einen luftdichten Behälter gelegt und ruht ca. 1 Woche an einem kühlen Ort (z.B. im Kühlschrank).
- Nach dem Pökeln wird der Schinken abgespült und rund 10 Stunden in kaltes Wasser gelegt.
- Anschließend wird das Fleisch mit lauwarmen Wasser abgewaschen, abgetupft und 1 bis 2 Tage an einem Haken hängend an einem luftigen und kühlen Ort getrocknet.

Kalträuchern
- Bei 20 bis 25°C wird der Schinken rund 20 Stunden geräuchert.
- Anschließend lüftet er 1 bis 2 Tag.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Lüftens wird noch 3 bis 4 Mal wiederholt, bis die gewünschte Färbung und Intensität des Raucharomas erreicht wurde.

Verzehr und Aufbewahrung
- Der geräucherte Schinken kann direkt nach dem Räuchern verzehrt werden.
- Luftdicht verschlossen wird der goldbraun gefärbte Schinken im Kühlschrank aufbewahrt.

Geräucherter Schinken

Schweinefilets

Zutaten
Schweinefilet(s)
50g Meer- oder Pökelsalz
1 TL Pfeffer
1 TL Zucker
1 TL Paprikapulver
Kräuter und Gewürze nach Wahl (z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano)
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Rosmarin, Thymian, getrocknete Zitronen- oder Nussschale)

Vorbereitung
- Vor dem Räuchervorgang werden die Schweinefilets mit einer trockenen Beize eingerieben. Je 50g Salz sollte die Mischung 1 TL Zucker und Pfeffer enthalten. Durch die Zugabe von Kräutern und Gewürzen (z.B. Thymian, Rosmarin) entwickeln sich zusätzliche Aromen.
- Nach 2 bis 3 Tagen im Kühlschrank werden die Schweinefilets sorgfältig gereinigt. Nach 1 bis 2 Stunden im kühlen Wasser werden sie abgetupft und 2 bis 6 Stunden an einem luftigen Ort getrocknet.

Kalträuchern

- Im Räucherofen werden die Filets auf einem geölten Rost bei rund 20°C gut 8 Stunden geräuchert.
- Anschließend ruhen sie für 12 bis 14 Stunden.
- Danach werden sie nochmals 8 Stunden bei etwa 20°C geräuchert.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Filets werden im Ofen auf einem geölten Rost platziert. Nach gut einer halben Stunde bei 130 bis 160°C sind die Filets verzehrfertig.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Schweinefilets können noch warm verzehrt werden.
- In Alufolie gewickelt oder vakuumiert können die geräucherten Schweinefilets im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Schweinekotelett

Zutaten

Schweinekotelett(s)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Nusschalen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren)

Vorbereitung

- Zunächst ruhen die Schweinekoteletts für etwa 2 Stunden in einer Salzlake. Hierzu eignet sich eine Fertigmischung vom Fachhändler oder eine eigens hergestellte Lauge. Das Mischungsverhältnis sollte dabei 100g Salz pro Liter Wasser betragen. Durch die Zugabe von Gewürzen und Kräutern (z.B. Rosmarin, Wacholderbeeren, Pfefferkörner oder Thymian) werden weitere Geschmacksnuancen hervorgerufen.
- Anschließend werden die Koteletts gründlich gewaschen bis alle Lakenrückstände entfernt wurden.
- Die Schweinekoteletts werden abgetupft und trocknen dann 2 bis 4 Stunden an einem luftigen und kühlen Ort.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die getrockneten Koteletts liegen im Ofen auf einem geölten Rost. Bei 140 bis 160°C werden sie gut eine halbe Stunde geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Schweinekoteletts können nach dem Räuchern etwas abkühlen, bevor sie noch warm verzehrt werden.

- Geräucherte Schweinekoteletts können in Alufolie oder vakuumiert im Kühlschrank gelagert werden.

Schweinelende

Zutaten
Schweinelende(n)
40g Pökel- oder Meersalz
1 EL Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Die Schweinelende wird vor dem Räuchern trocken gepökelt. Hierbei kommen auf 40g Pökelsalz etwa 1 EL Zucker. Kräuter und Gewürze nach Wahl können untergemischt werden (z.B. Rosmarin, Pfefferkörner oder Wacholderbeeren).
- Das Fleisch wird mit der Salz-Zucker-Mischung eingerieben und bestreut. Anschließend wird es abgedeckt oder in Frischhaltefolie gewickelt und mehrere Tage in den Kühlschrank gelegt. Dies dauert ca. 4 bis 7 Tagen (je nach Größe und Dicke der Lende). Während dieser Zeit werden die gewürzten Schweinelenden mehrfach gewendet.
- Anschließend wird das Fleisch gründlich gewaschen und trocknet an einem kühlen und luftigen Ort bis zu einem halben Tag.

Kalträuchern
- Die Schweinelenden werden bei 15 bis 20°C etwa 10 bis 12 Stunden geräuchert.
- Anschließend ruhen sie für rund 10 Stunden.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Ruhens wird zwei bis drei Mal wiederholt.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die gut durchgetrockneten Lenden werden etwa eine Stunde bei 60 bis 70°C geräuchert bevor die Ofentemperatur erhöht wird.
- Bei gut 75 bis 85°C werden die Schweinelenden anschließend noch eine halbe bis ganze Stunde im Räucherofen gelassen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Kaltgeräucherte Schweinelende sollte vor dem Verzehr noch 3 bis 4 Tage an einem kühlen und luftigen Ort reifen.
- Heißgeräucherte Schweinelende sollte etwas abkühlen bevor sie noch warm verzehrt werden kann.
- Im Kühlschrank kann die geräucherte Schweinelende vakuumiert oder in Alufolie gewickelt aufbewahrt werden.

Schweineschnitzel

Zutaten
Schweineschnitzel
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermahl nach Wahl (dazu z.B.: Oregano, Rosmarin, Loreerblätter, Nussschalen)

Vorbereitung
- Die Schweineschnitzel ruhen vor dem Räuchergang in einer Salzlake. Diese kann beim Fachhändler erworben oder selbst hergestellt werden. Das Mischungsverhältnis sollte rund 100g Salz pro Liter Wasser betragen. Der Beize können zusätzlich noch Gewürze und Kräuter, wie Pfefferkörner, Thymian oder Oregano zugegeben werden.
- Nach gut 2 Stunden können die Schnitzel aus der Lake genommen werden.
- Das Fleisch wird anschließend gründlich gewaschen bis alle Lakenrückstände entfernt wurden.
- Die abgetupften Schnitzel trocknen anschließend an einem luftigen und kühlen Ort für rund 2 bis 4 Stunden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen werden die Schnitzel auf einen geölten Rost gelegt und eine halbe Stunde bei etwa 130 bis 160°C gegart und geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die geräucherten Schweineschnitzel können noch warm verzehrt werden.
- Vakuumiert oder in Alufolie verpackt können sie im Kühlschrank gelagert werden.

Schweinesteak

Zutaten
Schweinesteak(s)
Lakenmischung oder Pökel- bzw. Meersalz und wahlweise Gewürze und Kräuter
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Nusschalen, Wacholderbeeren)

Vorbereitung
- Die Schweinesteaks werden zunächst für rund 2 Stunden in einer Salzlake mit einem Mischungsverhältnis von 100g Salz pro Liter Wasser eingelegt. Zusätzliche Aromen können durch das Beifügen von Kräutern, Gewürzen

und anderen Geschmacksträgern erzeugt werden (z.B. Thymian, Rosmarin und Pfefferkörner).
- Nach dem Einlegen werden die Schweinesteaks gründlich gewaschen bis alle Salzrückstände der Lake entfernt sind.
- Das abgetupfte Fleisch trocknet dann für 2 bis 4 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Ofen werden die gut durchgetrockneten Steaks auf einem geölten Rost platziert und bei 140 bis 160°C rund eine halbe Stunde geräuchert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Schweinesteaks werden noch warm verzehrt.
- Die geräucherten Schweinesteaks können mit Alufolie ummantelt oder vakuumiert im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Spareribs

Zutaten
Spareribs
ggf. Marinade

Vorbereitung
- Die Spareribs werden zunächst mariniert. Meist werden sie schon gewürzt im Supermarkt erworben oder in einer eigens zubereiteten Öl-Gewürzmischung eigelegt. Beim Einlegen in eine hausgemachte Mariade sollten die Spareribs mindestens einen Tag darin liegen.
- Anschließend werden die gewürzten Spareribs mit einem Küchenkrepp abgetupft.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Bei Temperaturen um die 110°C hängen die Spareribs 2 bis 3 Stunden im Räucherofen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Nach dem Räuchern können die Spareribs noch warm verzehrt werden.

Geräucherte Spareribs

Speck

Zutaten
Durchwachsener Speck (Bauchfleisch)
50g Pökelsalz
1TL Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Wacholderbeeren)

Vorbereitung

- Der durchwachsene Speck wird zunächst mit einer Mischung aus 50g Pökelsalz und 1 TL Zucker eingerieben. Kräuter und Gewürze nach Wahl können hinzugegeben werden.
- Vakuumiert oder in einem luftdichten Behälter ruht das gewürzte Fleisch nun rund 1 Woche im Kühlsckrank.
- Anschließend wird der Speck von der Salz-Zucker-Mischung befreit und rund 10 Stunden in kaltes Wasser gelegt.

- Nach dem Wässern wird das Fleisch mit lauwarmen Wasser abgespült, dann abgetupft und hängend an einem luftigen und kühlen Ort getrocknet. Nach 1 bis 2 Tagen ist es bereit für den Räucherofen.

Kalträuchern

- Bei 20 bis 25°C wird der Speck rund 20 Stunden hängend geräuchert.
- Anschließend lüftet er 1 bis 2 Tage.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Ruhens wird noch 2 bis 3 Mal wiederholt.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Bei Temperaturen von ca. 110°C wird der Speck gut 2 Stunden hängend geräuchert.
- Anschließend oder zuvor kann der Speck noch bei niedrigeren Temperaturen von rund 30 bis 50°C aromatisiert werden.

Verzehr und Aufbewahrung

- Der geräucherte Speck kann direkt nach dem Räuchern aufgeschnitten, verzehrt oder weiter verarbeitet werden.
- Vakuumiert oder in einer Tupperware wird der bräunlich gefärbte Speck im Kühlschrank aufbewahrt.

Geflügel

Geflügel wie Hähnchen, Pute oder Gans kann heiß oder kalt geräuchert werden.

Beim Heißräuchern wird Geflügel gleichzeitig gegart und geräuchert. Zur Verlängerung der Haltbarkeit wird es vor dem Räuchern gesalzen oder gepökelt.

Bei Temperaturen bis 25°C wird Geflügel lediglich geräuchert. Zuvor muss es gebeizt oder gepökelt werden und anschließend gut durchtrocknen. Sobald das gepökelte und getrocknete Geflügel eine dicke Haut aufweist, kann es geräuchert werden.

Vor allem beim Räuchern von Geflügel eignen sich hervorragend Hölzer von Obstbäumen, um zusätzliche Aromen zu erzeugen.

Entenbrust

Zutaten
Entenbrust / Entenbrüste
Lakenmischung oder Meersalz mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B. Pfefferkörner, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Vor dem Räuchern muss die Entenbrust kreuzweise eingeschnitten werden.
- Zunächst wird die Brust in einer Lake eingelegt. Das Mischungsverhältnis sollte hierbei 100g Salz pro Liter Wasser betragen. Kräuter und Gewürze können nach Wahl zugegeben werden.
- Nach 5 bis 7 Tagen werden die Entenbrüste, in der Zwischenzeit mehrfach gewendet, aus der Lake genommen und für rund 4 Stunden in kaltes Wasser gelegt.
- Anschließend trocknen die abgetupften Brüste 2 bis 3 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort.

Kalträuchern
- Die Rauchtemperatur liegt bei ca. 20 is 25°C.
- Die Entenbrüste werden im Räucherofen auf einem geölten Rost platziert und für 10 bis 12 Stunden geräuchert.
- Anschließend werden sie aus dem Ofen genommen und ruhen 8 bis 10 Stunden.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Ruhens wird noch weitere 3 bis 4 Mal wiederholt.

Warm- bzw. Heißräuchern

- Die Entenbrust wird auf einem geölten Rost platziert und etwa eine Stunde lang bei rund 100 bis 120°C geräuchert.
- Anschließend wird die Temperatur im Ofen auf 20 bis 50°C reduziert. Die Entenbrust bleibt dann noch für maximal 2 weitere Stunden im Räucherofen. Da Entenbrust dazu neigt schnell auszutrocknen, empfiehlt es sich, immer wieder zu überprüfen, ob die Entenbrust schon fertig ist.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Entenbrust kann noch warm aufgeschnitten und serviert werden.
- Vakuumiert oder in Alufolie wird sie im Kühlschrank aufbewahrt.

Gänsebrust

Zutaten

Gänsebrust / Gänsebrüste
Lakenmischung oder Meersalz und Gewürze und Kräuter nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner)

Vorbereitung

- Zunächst wird die Gänsebrust gebeizt. Hierzu werden 20g Zucker pro 50g Salz miteinander vermengt. Zusätzlich können Gewürze und Kräuter nach Wahl (z.B. Pfeffer, Thymian) zugegeben werden.
- Die Brust wird sorgfältig mit der trockenen Beize eingerieben und in einer mit Folie bedeckten Schüssel (kein Plastik) gelegt. Im Kühlschrank ruht die Gänsebrust rund eine Woche und wird während dieser Zeit mehrfach gewendet.
- Die Gänsebrust wird nach Ablauf der Beizzeit etwa 4 Tage an einem kühlen und luftigen Ort getrocknet, bevor sie 3 Stunden in kaltes Wasser gelegt wird.
- Nach dem Abtrocknen wird die Gänsebrust abermals 2 bis 3 Tage an einem kühlen und luftigen Ort getrocknet.

Kalträuchern

- Auf einem geölten Rost bleibt die Gändebrust rund 10 bis 12 Stunden bei etwa 15 bis 20°C im Räucherofen.
- Die Gänsebrust wird aus dem Ofen genommen und ruht anschließend 10 bis 12 Stunden.
- Dieser Vorgang des Räucherns und Ruhens wird noch zwei weitere Male wiederholt.

Verzehr und Aufbewahrung

- Die Entenbrust kann noch warm aufgeschnitten und serviert werden.
- Im Kühlschrank hält sie sich vakuumiert oder in Alufolie gewickelt.

Hähnchen im Ganzen

Zutaten
Ganzes Hähnchen
Lakenmischung oder Meersalz und Gewürze und Kräuter nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Rosmarin)

Vorbereitung
- Das ganze Hähnchen muss zunächst gründlich gewaschen werden.
- Anschließend wird es mariniert. Hierzu kann eine Fertigmischung vom Fachhändler oder eine eigens hergestellte Mischung zubereitet werden. Je Liter Wasser sollten dabei 100g Salz und ca. 10g Zucker verwendet werden. Zusätzlich können noch Kräuter und Gewürze nach Wahl, wie etwa Pfefferkörner oder Rosmarin, beigemengt werden.
- Nachdem das Hähnchen etwa einen Tag in der Lake im Kühlschrank geruht hat, wird es nochmals sorgfältig abgespült bis alle Laugenrückstände entfernt sind.
- Das abgetupfte Hähnchen wird anschließend für einen Tag zum Trocknen an einem kühlen und luftigen Ort aufgehängt.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen wird das Hähnchen auf einen geölten Rost gelegt oder aufgehängt.
- Bei rund 75°C gart es zunächst etwa eine Stunde bevor es bei 40 bis 60°C noch ein bis zwei weitere Stunden aromatisiert wird.

Verzehr und Aufbewahrung
- Nach dem Räuchervorgang muss zunächst noch die lederartige Haut des geräucherten Hähnchens entfernt werden, bevor es noch warm verzehrt werden kann.
- In Alufolie gewickelt oder luftdicht verpackt wird das Hähnchen im Kühlschrank gelagert.

Hähnchenbrust

Zutaten
Hähnchenbrust / -brüste
Meersalz und Gewürze und Kräuter nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner)

Vorbereitung
- Die Hähnchenbrüste werden zunächst gründlich mit einer Beize eingerieben. Das Mischungsverhältnis sollte hierbei 20g Zucker pro 100g Salz betragen. Die Zugabe von Gewürzen und Kräutern nach Wahl (z.B. Rosmarin, Paprikapulver, Thymian, Pfefferkörner) verleihen den Hühnerbrüsten zusätzliche Geschmacksnuancen.
- Nach 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank werden die gebeizten Hähnchenbrüste gründlich gewaschen und trocken getupft.
- Anschließend werden sie für 1 bis 2 Stunden an einem luftigen und kühlen Ort getrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die auf einem geölten Rost platzierten Hähnchenbrüste werden bei 100 bis 120°C für rund 1 Stunde im Ofen geräuchert.
- Anschließend können sie noch eine weitere Stunde bei niedrigen Temperaturen von rund 30°C weiter aromatisiert werden.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Hähnchenbrüste werden noch warm verzehrt.
- Im Kühlschrank können sie vakuumiert oder in Alufolie gelagert werden. Ein Verzehr innerhalb weniger Tage wird jedoch empfohlen, da sie relativ schnell austrocknen.

Hähnchenschenkel

Zutaten
Hähnchenschenkel
Meersalz und Gewürze sowie Kräuter nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B. Pfefferkörner, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Zunächst werden die Hähnchenschenkel sorgfältig mariniert. Bei dieser Trockenbeize sollten pro 100g Salz 20g Zucker dazu gemischt werden. Durch das Beimengen von Kräutern und Gewürzen nach Wahl (z.B. Thymian, Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Pfefferkörner) entwickeln sich im Fleisch zusätzliche Aromen.
- Nach gut 10 Stunden in der Marinade werden die Hähnchenkeulen gründlich abgespült bis alle Salz- und Zuckerrückstände weggewaschen sind.
- Die abgetupften Hähnchenschenkel werden vor dem Räuchern an einem kühlen und luftigen Ort durchgetrocknet. Nach 1 bis 2 Stunden sollten sie bereit für den Räucherofen sein.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen werden die gut durchgetrockneten Hähnchenkeulen auf einen geölten Rost gelegt. Bei rund 100°C werden sie gut 2 Stunden lang geräuchert.
- Bei der Zubereitung (mittlere Hitze) im Wok, Bräter oder Kochtopf sind die Keulen ebenfalls nach einer halben Stunde verzehrfertig.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die braun gefärbten Hähnchenschenkel kühlen nach dem Räuchern zunächst 2 Stunden ab oder werden noch warm verzehrt.
- Mit Alufolie ummantelt oder luftdicht verschlossen können sie im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Putenkeule

Zutaten
Putenkeule(n)
Meersalz und Gewürze und Kräuter nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian)

Vorbereitung
- Die gewaschenen und trocken getupften Putenkeulen werden zunächst gebeizt. Pro 100g Salz sollten etwa 40g Zucker untergemischt werden. Durch die Zugabe zerstoßener Kräuter und Gewürze nach Wahl (z.B. Thymian, Paprikapulver, Oregano, Rosmarin, Pfefferkörner) entstehen zusätzliche Geschmacksnuancen.
- Die Keulen werden sorgfältig mit der Salz-Zucker-Mischung eingerieben und in eine Schüssel (kein Plastik) gelegt. Für 4 Tage ruhen die Keulen in der abgedeckten Schüssel im Kühlschrank. Während dieser Zeit sollten sie mehrfach gewendet und mit der abfließenden Lake eingerieben bzw. betreufelt werden.
- Nach Ablauf der Zeit werden die Keulen herausgenommen und gründlich abgewaschen.
- Sie werden für 2 bis 3 Stunden in kaltes Wasser gelegt, danach abgetrocknet und anschließend an einem luftigen, kühlen Ort getrocknet. In der Regel dauert dieser Trocknungsprozess 3 bis 4 Stunden.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Ofen ruhen die Putenkeulen auf einem geölten Rost etwa eine Stunde lang bei 100 bis 120°C, bevor die Temperatur auf 45°C reduziert wird. Unter diesen Bedingungen verbleiben die Putenkeulen 1 bis 2 weitere Stunden im Räucherofen.

Verzehr und Aufbewahrung
- Am Ende des Räuchergangs hat sich um die Putenkeulen eine lederartige Haut entwickelt. Diese muss zunächst entfernt werden, bevor die Putenkeulen noch warm verzehrt werden können.
- Zur Lagerung werden die Keulen mit Alufolie eingewickelt oder vakuumiert im Kühlschrank aufbewahrt.

Wild

Wildfleisch vom Hirsch, Reh, Wildschwein oder Hase kann heiß oder kalt geräuchert werden.

Beim Heißräuchern wird das Fleisch nicht nur aromatisiert, sondern gleichzeitig auch gegart. Um die Haltbarkeit des Wildfleischs zu verlängern, muss man es vor dem Räuchern jedoch pökeln oder salzen. Je höher die Temperatur im Räucherofen, desto kürzer die Räucherdauer.

Wird das Wildfleisch bei Temperaturen bis 25°C geräuchert, so entfällt das Garen während dieses Prozesses. Das Gut wird vor dem Aromatisieren ausgiebig gepökelt oder gebeizt und gründlich durchgetrocknet. Wenn das Fleisch eine feste Haut entwickelt hat, ist es bereit für den Räucherofen.

Hasenrücken

Zutaten
Hasenrücken
50g Meer- oder Pökelsalz
50g Zucker
Gewürze und Kräuter nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin)

Vorbereitung
- Der Hasenrücken wird vor dem Räuchern zunächst sorgfältig mit einer trockenen Beize eingerieben. Das Mischungsverhältnis sollte hierbei 50g Zucker pro 50g Salz betragen. Um weitere Geschmacksnuancen zu entwickeln, können noch Kräuter und Gewürze untergemischt werden. Es eignen sich z.B. zerstoßene Wacholderbeeren, Pfefferkörner oder Rosmarin.
- Der eingeriebene Hasenrücken ruht anschließend rund eine Stunde im Kühlschrank.
- Nach Ablauf der Zeit wird der Rücken gründlich gewaschen bis alle Zucker und Salzrückstände weggespült sind.
- Der trocken getupfte Hasenrücken wird anschließend 2 bis 3 Stunden an einem luftigen und kühlen Ort getrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen wird der Hasenrücken auf einem geölten Rost platziert.
- Nach gut einer halben Stunde bei 140 bis 160°C im Räucherofen ist der Hasenrücken fertig.

Verzehr und Aufbewahrung
- Der Hasenrücken wird noch warm verzehrt.
- In Alufolie oder vakuumiert wird er im Kühlschrank aufbewahrt.

Hirschfilet

Zutaten
Hirschfilet(s)
50g Meer- oder Pökelsalz
50g Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter)

Vorbereitung
- Zunächst werden die Hirschfilets mariniert. Für die trockene Beize sollten je 50g Salz auch rund 50g Zucker dazugegeben werden. Durch die Zugabe von weiteren zerkleinerten Geschmacksträgern wie etwa Rosmarin, Thymian oder geriebenen Lorbeerblättern, können zusätzliche Aromen erzeugt werden.
- Die Filets werden sorgfältig mit der Beize eingerieben und ruhen dann 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank.
- Anschließend werden die Hirschfilets gründlich gewaschen bis alle Rückstände der Trockenmarinade entfernt sind.
- Die abgetupften Filets trocknen vor dem Räuchern 3 bis 4 Stunden an einem luftigen und kühlen Ort.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen liegen die Hirschfilets bei 140 bis 160°C auf einem geölten Rost. Nach 15 bis 30 Minuten können sie aus dem Ofen genommen werden.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die Hirschfilets können direkt nach dem Räuchern noch warm verzehrt.
- Im Kühlschrank werden sie vakuumiert oder in Alufolie aufbewahrt.

Rehkeule

Zutaten
Rehfleisch von der Keule
50g Meer- oder Pökelsalz
5g Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren)

Vorbereitung
- Das Rehfleisch muss zunächst von der Keule gelöst und mit einer trockenen Beize eingerieben werden. Das Mischungsverhältnis sollte dabei rund 5g Zucker pro 50g Salz betragen. Durch die Zugabe von zerstoßenen Gewürzen und Kräutern nach Wahl (z.B. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter) werden zusätzliche Aromen erzeugt.
- Luftdicht oder in Folie gewickelt ruht das gewürzte Fleisch 7 bis 10 Tage im Kühlschrank.
- Danach wird es gründlich abgewaschen, um alle Beizerückstände wegzuspülen.
- Das abgetupfte Fleisch wird am besten hängend für 2 bis 3 Stunden an einem luftigen und kühlen Ort getrocknet.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Im Räucherofen wird das Fleisch entweder auf einem geölten Rost platziert oder an einem Haken aufgehängt.
- Bei Temperaturen um die 90°C wird das Rehfleisch gut eine halbe Stunde gegart.
- Anschließend wird es noch 3 bis 4 Stunden bei Temperaturen um die 20°C weiter aromatisiert.

Verzehr und Aufbewahrung
- Das Rehfleisch kann direkt nach dem Räuchern noch warm dünn aufgeschnitten und verzehrt werden.
- In Alufolie oder vakuumiert wird es im Kühlschrank aufbewahrt.

Rehrückenfilet

Zutaten
Rehrückenfilet(s)
50g Meer- oder Pökelsalz
50g Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin Wacholderbeeren)

Vorbereitung
- Die Rehrückenfilets werden zunächst trocken mariniert. Für diese Beize werden je 50g Salz mit 50g Zucker vermengt. Zusätzlich können Kräuter und Gewürze wie Thymian oder Rosmarin zugegeben werden.
- Die Filets werden gründlich mit der Salz-Zucker-Mischung eingerieben und ruhen anschließend im Kühlschrank.
- Nach 1 bis 2 Stunden werden die Rehrückenfilets aus dem Kühlschrank genommen und sorgfältig abgespült bis alle Salz und Zuckerrückstände abgewaschen sind.
- Die Filets werden abgetupft und bleiben zum Durchtrocknen für 3 bis 4 Stunden an einem kühlen und luftigen Ort.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Die Filets werden im Räucherofen auf einem geölten Rost platziert. Nach 15 bis 30 Minuten im 140 bis 160°C heißen Räucherofen sind sie fertig.

Verzehr und Aufbewahrung
- Die geräucherten Rehrückenfilets sind nach dem Räuchern sofort verzehrbar.
- Zur Aufbewahrung können sie vakuumiert oder in Alufolie im Kühlschrank gelagert werden.

Wildschweinfleisch

Zutaten
Fleisch aus einer/ mehreren Wildschweinkeule(n)
50g Meer- oder Pökelsalz
5g Zucker
Kräuter und Gewürze nach Wahl
Räuchermehl nach Wahl (dazu z.B.: Lorbeerblätter, Pfefferkörner)

Vorbereitung
- Zunächst wird das Wildschweinfleisch mit einer trockenen Beize eingerieben. Das Mischungsverhältnis dieser Marinade sollte je 5g Zucker pro 50g Salz betragen. Durch die Zugabe von zerkleinerten Kräutern und Gewürzen nach Wahl wie Pfeffer, Wacholderbeeren und Knoblauch wird die Mischung noch würziger.
- In einem abgedeckten Behälter oder vakuumiert bleibt das gewürzte Fleisch für etwa 3 bis 4 Tage im Kühlschrank. Die entstehende Lake sollte regelmäßig abgegossen werden.
- Das Wildschweinfleisch wird gründlich abgewaschen, um alle Rückstände der Beize zu entfernen.
- Nachdem es abgetrocknet wurde, wird es rund 2 Stunden hängend an einem kühlen und luftigen Ort getrocknet.

Kalträuchern
- Zur Zuzubereitung von Wildschinken wird das Wildfleisch kalt geräuchert.
- Die Rauchtemperatur liegt bei etwa 20°C.
- Der Räuchervorgang setzt sich aus zwei Phasen zusammen: in der ersten Phase wird das Fleisch für rund 12 Stunden hängend im Räucherofen aromatisiert. In der zweiten Phase ruht das Fleisch für rund 12 Stunden an einem kühlen Ort.
- Je nach Größe des Wildschweinfleischs wird dieser Vorgang des Räucherns und Lüftens rund 5 bis 10 Tage wiederholt, bis der Schinken fertig ist.

Warm- bzw. Heißräuchern
- Wildschweinfleisch heiß zu räuchern ist eher unüblich, da dadurch eine eher weiche Fleischkonsistenz hervorgerufen wird.
- Das Wildschweinfleisch wird bei rund 60 bis 80°C für 3 Stunden gegart und geräuchert.
- Anschließend kann es noch 1 bis 2 Stunden bei niedrigen Temperaturen um die 20°C weiter aromatisiert werden.

Verzehr und Aufbewahrung
- Das kalt oder warm geräucherte Wildschweinfleisch kann direkt nach dem Räuchern aufgeschnitten und verzehrt werden.
- In Alufolie oder vakuumiert hält sich das Wildschweinfleisch im Kühlschrank.

Grundbegriffe von A bis Z

Aldehyd: chemische Verbindung

Antimikrobiell: mit reduzierender Wirkung auf Mikroorganismen

Aromatisieren: geschmackliche Verfeinerung von Lebensmitteln

Beizen: Geschmacksverfeinerung und Haltbarmachung von Lebensmitteln (v.a. Fleisch und Fisch) durch Einlegen der Waren in eine nasse (Salz- bzw. Essiglake) oder trockene (Lake mit Salz und Kräutern bzw. Gewürzen) Beize

Benzo(a)pyren: vermutlich krebserregender aromatischer Kohlenwasserstoff

Carbonsäuren: organische Verbindungen

Garen: Verarbeitung von Lebensmitteln mit dem Ziel der Lockerung derselben und der Abtötung bzw. Reduzierung darin enthaltener Mikroorganismen

Glimmbrand: „Unvollständige Verbrennung“ durch das Glimmen von Holzspänen. Verursacht den Rauch beim Räuchervorgang

Heißräuchern: Räuchervorgang bei Temperaturen von 65 – 200°C

Kalträuchern: Räuchervorgang bei Temperaturen bis 30°C

Ketone: chemische Verbindung mit mindestens drei Kohlenstoffatomen

Konservieren: Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln

Lake: Mischung aus Salz und Wasser

Marinieren: Geschmacksverfeinerung von Lebensmitteln durch Einlegen der Waren in meist ölige und gewürzte Marinaden. Häufig zusätzliches Hinzufügen von Kräutern, Honig, Zucker oder alkoholischen Getränken

Nachreifen: Entspannungsphase von Kaltgeräuchertem über mehrere Tage oder Wochen an einem kühlen und luftigen Platz. Verdunsten der Restflüssigkeit im Gut und gleichmäßige Weiterverteiliug der Raucharomen und des Salzes in den Lebensmitteln

Nasspökeln: Einlegen von Lebensmitteln in eine Pökelsalzlake

Nassalzen: Einlegen von Lebensmitteln in eine Speisesalzlake

Nitrat: Chemische Verbindung von Stickstoff und Sauerstoff

Nitrit: Toxische chemische Verbindung, die durch das wiederholte Erhitzen unterschiedlicher Lebensmittel entstehen kann (z.B. Rote Beete, Mangold, Spinat, Weißkohl, Wirsing)

Phenole: chemische aromatische Verbindungen

Pökeln: auch „Umröten“, Konservierung von Lebensmitteln mit Hilfe von Salz

Pökelsalz: Mischung aus Speisesalz und Nitrit bzw. Nitrat

Protein: Eiweiß

Räuchergut: räucherbare Lebensmittel

Räuchermethoden: Kalträuchern, Warmräuchern, Heißräuchern

Räucherphasen: Phasen während eines Räuchergangs: Gar- und Räucherphase

Rauchquelle: „Unvollständige Verbrennung“. Ursprung der Rauchentwicklung. In der Regel durch Räuchermehl

Trockenpökeln: Einreiben und –legen von Lebensmitteln in Pökelsalz.

Trockensalzen: Einreiben und -legen von Lebensmitteln in Speisesalz.

Trocknen: auch „Durchbrennen“, Trocken- und Aromatisierungsphase des Räucherguts nach dem Salzen bzw. Pökeln und Reinigen. Dauer bis zu mehreren Tagen oder Wochen

Salzen: Einsalzen von Lebensmitteln in Speisesalz bzw. Speisesalz-Lake

Schwelrauch: „Unvollständige Verbrennung“ durch das Schwelen von Holz oder Holzkohle

Umröten: Umwandlung des Lebensmittel-Muskelfarbstoffs Myoglobin in Stickoxidmyoglobin mit Hilfe von Salz

Wärmequelle: Hitze- nicht Rauchquelle. Unter anderem Holz, Gasbrenner, Elektroheizung

Warmräuchern: Räuchervorgang bei Temperaturen von 30 – 60°C

Wenn doch mal was schief läuft

Geringe oder keine Rauchentwicklung

- Das Räuchermehl war nicht ganz trocken
  → Verwenden Sie trockenes Räuchermehl.
- Der Luftzug des Räucherofens ist geschlossen
  → Öffnen Sie den Luftzug ein wenig.

Heruntertropfendes Fett im Räucherofen

- Die Temperatur im Räucherofen ist zu hoch
  → Reduzieren und kontrollieren Sie die Rauchtemperatur im Ofen.

Herunterfallende Fische im Räucherofen

- Die Fische wurden nicht fachgerecht an den Haken befestigt.
  → Wählen Sie dir richtigen Haken für die jeweiligen Fische und befestigen sie diese sicher.
- Es wurden zu große bzw. zu schwere Fische aufgehängt.
  → Zerstückeln Sie größere Fische und hängen Sie die Fischteile jeweils einzeln an einen Haken.
- Es wurden tiefgekühlte Fische verwendet.
  → Durch das Tiefkühlen hat sich die Struktur der Fische verändert. Befestigen Sie diese Fische besonders sorgfältig an Haken oder räuchern Sie derartige Fische in Fischkörben oder auf einem Rost.

Zu trockenes Räuchergut

- Das Räuchergut wurde bei zu hohen Temperaturen geräuchert bzw. gelagert.
  → Verringern Sie die Räuchertemperatur und suchen sie einen kühleren Lagerungsort.

Schimmeliges Räuchergut

- Die Pökelung bzw. Trocknung des Räucherguts wurde nicht lange genug durchgeführt.
  → Fleischstücke sollten vollkommen trocken in den Räucherofen gehängt oder gelegt werden. Eventuell kann das befallene Fleisch durch gründliches waschen vom Schimmel befreit werden. Anschließend können Sie es nochmals räuchern und rasch verzehren.
- Die Luftfeuchtigkeit des Lagerungsortes war zu hoch.
  → Die Luftfeuchtigkeit am Lagerungsort sollte 70% nicht übersteigen. Regelmäßiges Lüften kann die Lagerbedingungen verbessern.

Verdorbenes Räuchergut

- Die einzelnen Räuchergutstücke hingen bzw. lagen im Räucherofen zu eng aneinander; einige Stellen wurden deshalb nicht vom Rauch erreicht.
  → Im Räucherofen dürfen sich die einzelnen Lebensmittel nicht berühren, damit jedes Räuchergut rundherum und gleichmäßig vom Rauch eingehüllt wird.
- Es herrscht ein hygienisches Problem am Lagerort.
  → Regelmäßiges Reinigen und Lüften kann die Lagerbedingungen verbessern.

Seltsamer Geschmack des Räucherguts

- Das Räuchermehl war nicht frei von Schadstoffen (z.B. Lack, Farbe, Schimmel etc.).
  → Vernenden Sie ausschließlich qualitativ hochwertiges Räuchermehl, das vollkommen frei von Schad- und Schmierstoffen ist.
- Es wurde feuchtes Räuchermehl verwendet.
  → Vernenden Sie immer getrocknetes Räuchermehl.