

## Räuchern im Kugelgrill

### Einen Räucherofen haben viele Angler, aber was tun wenn man keinen hat?



Hier hilft uns ein Kugelgrill weiter, am besten einer mit Thermometer, mit ein bisschen Übung geht's aber auch ohne. Zum Räuchern im Kugelgrill eignen sich eingelegte oder auch Frische Forellen, diese müsst ihr aber kräftiger würzen.

Um ausreichend Hitze (80°C -100°C) genügend lange (ca 60 Min) zur Verfügung zu haben eignen sich 5 - 10 Eierkohlen. Bitte vorsichtig zugeben damit es nicht zu heiß wird. Keine Angst, die Kohlenschmeckt man nicht wenn sie durchgeglüht sind. Holzkohle wird zu schnell zu heiß und hält die Wärme nicht über eine längere Zeit.

Auf die Kohlen legt ihr nun eine Alufolie auf welche ihr nicht zu dick mit Sägemehl streut. Bestens geeignet sind hierfür fertige Räuchermehle die in den Angelgeschäften zu kaufen sind oder einfach Buchenholz.



Nach kurzer Zeit sollte sich Rauch entwickeln, wenn er nachlässt wieder neues nachlegen.

Im Gegensatz zum Räuchern im Räucherofen legen wir die Fische mit dem Bauch offen nach oben.

Die Fische sollten ganz trocken sein, damit keine eventuellen Aschepartikel hängen bleiben.

Der Vorteil mit dem Bauch nach oben ist: die Fische bekommen kein trockenes Fleisch und man hat den Fischsaft nicht im Grill



Nun Ab und zu Kontrollieren und goldbraun servieren. Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht aus dem Rücken lösen lässt. ---GutenAppetit, Euer Thomas

Das Einlegen und weitere Infos findet ihr im Bericht Räuchern zur Haltbarmachung.