

# Räuchern

Das Räuchern von Fischen dient seit alters her der Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Hier haben sich zwei Arten des Räucherns durchgesetzt:

## Das Kalträuchern

Es wird vorwiegend bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren mittels Kaltrauch angewendet. Man kann jedoch auch Fische kalträuchern, dies wird insbesondere beim Lachs angewandt.

Hierzu wird ein Ring aus Buchenspänen zum Glimmen gebracht und die Fische ca. 4 Stunden in den Rauch gehangen. Während dieser Zeit darf es zu keiner Flammenbildung kommen.

Da jedoch kaum jemand, der für den Privatgebrauch räuchert, so viel Zeit hat, hat sich hier die Methode des Warmräucherns durchgesetzt.

## Das Warmräuchern

Hier wird der zuvor in einem Sud (Lauge) eingelegte Fisch je nach Größe ca. 1-2 Stunden bei einer Hitze von 70 – 90 ° C eine Zeit lang über einer kleinen, offenen Flamme geräuchert, danach werden die Flammenerstickt. Dies passiert am besten in einem Räucherofen mit eingebautem Temperaturanzeiger.

Je nach Volumen des Räucherofens wird aus Buchenscheitchen (3cm Durchmesser, 5 cm lang ) ein kleines Feuer entfacht und der Fisch in den Rauch darüber gehängt. Die kleine Größe der Buchenscheite dient schnelleren Regulierung der Hitze im Ofen. Erfahrungsgemäß ist es ratsam die Fische erst ca. 30 Minuten auf Hitze zu halten und erst dann mit der Rauchbildung zu beginnen.

In einem kleinen Räucherofen erhält man sonst „Forelle ala' Rio Negro“ welche geschmacklich ebenfalls vorzüglich ist, vom Aussehen jedoch eher gewöhnungsbedürftig. Das kann auch bei Verwendung von sehr altem Holz passieren.

Die Rauchbildung erreichen wir indem das Feuer im Ofen mittels Buchensägemehl erstickt wird und dann das Mehl zu koken beginnt. Ab und zu mal in den Ofen schauen gibt Auskunft über die Färbung der Fische.

# Wann sind die Fische Fertig?

Wenn uns die Färbung der Fische zusagt sollten wir einen zur Probe herausnehmen. Da wir den Fisch jedoch nicht zerstückeln wollen prüfen wir, indem wir an der die Rückenflosse ziehen.

Lässt sie sich leicht aus dem Fisch ziehen und bleibt zwischen den Gräten geräuchertes Fleisch hängen, ist der Fisch fertig. Probiert mal das Fleisch, da bekommt ihr schon den ersten Eindruck ob's euch gelungen ist.

Woher bekomme ich einen Räucherofen??

Räucheröfen gibt es in allen Variationen zu kaufen, meist sind sie jedoch sehr teuer.

Meinen habe ich aus dem Unterteil eines alten Badeofens, einer Blechtonne zum Draufsetzen und eines Deckels selbst gemacht.

Früher haben wir in (natürlich gesäuberten) Blechmülltonnen geräuchert. Ihr seht, einfach was einfallen lassen. Wichtig ist, dass der Fisch nicht zu nah am Feuer hängt (ca. 30 cm Abstand sind genug).

Von Gas oder Stromräucheröfen halte ich nix

**echte Männer brauchen Feuer.**



## Der Sud zum Fische einlegen

Die Zutaten und Mengenangaben können natürlich variiert werden.

Am besten legt man die Fische in gefrorenem Zustand in den Sud ein, so nehmen sie den Geschmack besser an, es eignen sich aber natürlich auch frische.

Zum Einlegen eignet sich ein Wäscheschaff aus dem Baumarkt

### Zutaten:

- 10 Liter Wasser
- 500-750 gr Salz
- 2 apfelgroße Zwiebel in feine Ringe geschnitten
- 60 gr Pfefferkörner grob gemahlen
- 80 gr Paprika edelsüß
- 30 gr Wacholderbeeren grob gemahlen
- 4-5 Lorbeerblätter gemahlen

Dies ist ein Basisrezept und kann noch verfeinert werden (z.B mit Thymian, Apfeimus ..... es gibt kaum Grenzen)

### Einlegedauer

Bedenkt man dass eure Fische gefroren sind, und wie lange 10 Stück Eis zum Auftauen brauchen, dann lasst die Fische gern mal so 15 Stunden im Sud.

Die Fische kühlen sich gegenseitig.

Keine Angst, bis heute hab ich noch keine verhaun.

Wer jedoch Angst hat es wird zu salzig, der kann die Lauge abwaschen, wer es kräftig mag..... dran lassen.

Noch eine Bitte:

Wer Fische räucher will sollte unbedingt beim Ausnehmen seiner Fische daran denken die Kiemen zu entfernen. Zwar könnte man die drinnen lassen und gut saubermachen, aber beim räuchern läuft da immer Schmadder raus.

Viel Spaß beim Räuchern, Euer Thomas