

Forellen räuchern

Zutaten je kg Forellen (ausgenommen ca. 3 - 4 Forellen)

1 liter Wasser

60g würzige Räucherlauge (z. B Albert`s **Räucherfix**)

Vorbereitung der Fische

Forellen ausnehmen, säubern und grob den Schleim entfernen.

Vorbereitung der Fische zum Räuchern

Wasser in eine Schüssel geben und die würzige Räucherlauge darin einrühren, bis sich die Räucherlauge im Wasser aufgelöst hat. Nun werden die vorbereiteten Fische in die Lake gelegt, so dass sie ganz von der Lake bedeckt sind.

Darin bleiben die Fische ca.20 -24 Std. kühl und abgedeckt stehen (ab und zu umrühren).

Nach dieser Zeit werden die Fische aus der Lake genommen, unter fließendem Wasser abgewaschen und letzte Schleimreste entfernt. Nun werden die Fische mit einem Küchentuch oder Küchenpapier trocken getupft.

Jetzt werden die Fische auf die Räucherhaken gesteckt und ca.12 - 15 Std. zum Trocknen aufgehängt.

Es ist darauf zu achten, dass keine Fliegen oder Insekten an das Fischfleisch gelangen können.

Der optimale Trocknungsgrad ist erreicht, wenn die Haut der Fische sich pergamentartig anfühlt.

Räuchern der Fische

Räucherofen auf ca. 60 - 80°C aufheizen. Fische in den Ofen hängen. Bei dieser Temperatur die Fische ca. 30 - 45 min. garen. Räuchermehl (Buchenmehl, Buchenspäne mit oder ohne Gewürz) beifügen und die Temperatur auf ca. 40 - 60°C senken. Bei dieser Temperatur werden die Fische ca. 30 - 45 min. geräuchert.

Die geräucherten Fische werden nun ca. 20 - 30 min. zum Auskühlen aufgehängt.

ACHTUNG: Temperatur- und Zeitangaben sind **nur Richtwerte** und wechseln je nach Außentemperatur, Fischart und Größe.

Selbstverständlich bieten wir auch preiswerte Räucherkurse an.

Viel Erfolg und Gaumenfreuden wünscht

AU Angelgeräte & Zubehör

Albert Ullrich

Jägersfahrt 6

52224 Stolberg - Vicht

Tel. 02402 / 978121

Fax 02402 / 978122

mail: au-angelgeraete@t-online.de