



Schritt für Schritt zur perfekten Räucherware

1. Vorbereitung & Filetieren

- Überprüfen Sie ihre Lebensmittel auf Frische
- Wollt ihr euren (selbstgefangenen) Fisch filetieren nutzt ein sehr scharfes oder am besten ein spezielles Filetirmesser
- Und so geht's: [Filetieren eines Lachs](#)

2. Einlegen nass

- Verhältnis Fisch zu Wasser 1 zu 1,5 – 1 kg Fisch auf 1,5 l Wasser
- Je Liter Wasser 50 bis 75 Gramm Salz auflösen
- Bei Bedarf zusätzliche Gewürze begeben
- Fisch für ca. 12 Stunden einlegen
- Fisch muss komplett von der Lauge erfasst werden
- Umgebungstemperatur von maximal 15°C (Keller)
- Anschließend mit kaltem, klarem Wasser abspülen
- Ganzen Fisch mit Haken am Maul, Filet mit Haken am Schwanzende aufhängen
- Fisch für 2-3 Stunden zum trocknen aufhängen
- Direkte Sonneneinstrahlung und Fliegen vermeiden

Fisch:

- Klare, herausstehende Augen
- Glänzende Haut mit spürbarer, leichter Schleimschicht
- Rot leuchtende, nicht verklebte Kiemen
- Angenehmer, frischer oder neutraler Geruch
- Beim Drucktest sollte das „Fleisch“ des Fisches zügig in die Ausgangsposition zurückkehren
- Die Flossen sollten nicht verklebt sein
- Die Bauchhöhle sollte neutral riechen und blutleer sein – ist Blut vorhanden sollte es hellrot sein

Fleisch:

- relativ fest / griffig sein
- beim Drucktest kaum nachgeben
- Kein schmieriger Belag fühlbar
- Trockene Schnittstellen – liegt das Fleisch im eigenen Saft ist es nicht sehr gut
- Eine gewisse Marmorierung (aderförmige Fetteinlagerung) ist wichtig beim räuchern / braten
- Kein beißender Geruch

2. Einlegen trocken

- Verhältnis von Salz zu Zucker 50/50 oder auch 60/40
- Pro kg Fisch sollten 30-50g Salz verwendet werden
- Salz/Zucker-Gemisch gleichmäßig auf dem Filet verteilen
- Auf dünne Stellen etwas weniger Salz
- Einwirkzeit an Dicke des Filets anpassen, 400g Forelle etwa 1-2 Stunden
- Umgebungstemperatur von maximal 15°C (Keller)
- Anschließend mit kaltem, klarem Wasser abspülen
- Fisch für 2-3 Stunden zum trocknen aufhängen
- Direkte Sonneneinstrahlung und Fliegen vermeiden

Tip: Um die Bakterienbildung während dem Einlegen zu hemmen, sollte noch etwas Salpeter oder Nitrit-Pökelsalz begeben werden. Es reichen 5 Gramm Pökelsalz pro Kilogramm Fleisch.



Tipp: Wenn ihr gefrorenen Fisch einlegen wollt, solltet ihr darauf achten, dass dieser schneller Salz annimmt und ihr entweder die Einwirkzeit oder die Salzmenge verringern solltet, um ein Versalzen des Fisches zu vermeiden.

Tipp: Beim Trocknen des Fisches nach dem Einlegen könnt ihr durch einen Drucktest überprüfen ob der Fisch bereit zum Räuchern ist. Bleibt euer Daumen nicht mehr am Fisch „kleben“, so ist er bereit für den Räucherofen.

3. Lufttrocknen vor Räucherbeginn

- Um ideale Räucherware zu erhalten, sollte die Ware vor Räucherbeginn einige Stunden angetrocknet werden
- Ein 400-500 Gramm Fisch sollte für ca. 2 Stunden getrocknet werden
- Am besten einen 10-15°C kühlen Raum mit guter Luftzirkulation wählen
- Durch einen einfachen Drucktest könnt ihr sehen, ob der Fisch bereit zum Räuchern ist
- Einfach draufdrücken und sehen, ob der Finger „kleben“ bleibt
- Ist dies nicht der Fall ist der Fisch bereit zum Räuchern
- Es gibt keine exakten Richtwerte – am besten etwas experimentieren

4. Optimale Räucherausstattung

- Vorrat an Holzscheiten und Räuchermehl oder Holzchips
- Räucherhaken, Fischkörbe, Roste
- Feuerfeste Handschuhe
- Evtl. Kaltraucherzeuger
- Gestell an dem ihr den Fisch oder das Fleisch vor, bzw. nach dem Räuchern abhängen könnt
- Löschdecke / Eimer Wasser für Notfälle

5. Anfeuern des Räucherofens

- Hauptholz beim Räuchern: z.B. Buche, Erle oder Obsthölzer
- Harzige Hölzer vermeiden oder Menge gering halten
- 20-30 cm lange und drei Finger breite, von Rinde befreite Holzstücke verwenden
- Zum Anheizen kleiner Holzchips begeben
- Chemische Anzünder vermeiden, da diese schädliche Stoffe freisetzen können
- Nachdem die ersten Runde abgebrannt ist, könnt ihr das Räuchergut einhängen (bei ca. 50°C) und nochmals Holz nachwerfen
- Darauf achten, dass sich die Fische / Fleischstücke nicht berühren



- Beim Kalträuchern wird lediglich ein Kaltrauchgenerator, gefüllt mit Räuchermehl, genutzt und dieses mit einem Teelicht entzündet – es wird mit einer Temperatur von max. 30°C gearbeitet und es ist kein richtiges Feuer wie beim zuvor beschriebenen Heißräuchern nötig

6. Garen im Räucherofen

- die Lüftungsklappen zunächst noch offen lassen – Temperatur auf 80-90°C hochtreiben
- nach 15-20 Minuten gehen die Bauchlappen des Fisches auseinander, erst ist nun gar
- nun kann der eigentliche Räucherprozess beginnen

Achtung: Ihr solltet darauf achten, den Räucherofen nicht zu schnell auf eine hohe Temperatur zu bringen, denn dies könnte dazu führen, dass Fische platzen wenn die im Inneren enthaltenen Flüssigkeiten zu „kochen“ beginnen. Also lieber mit etwas Geduld und fünf Minuten mehr Zeit rangehen.

7. Der Räucherprozess

- Nehmt 2-3 glühende Holzbrocken aus der bereits bestehenden Glut und steckt diese in die Räuchermehlwanne
- Stellt die Wanne an den vorgesehenen Platz unten im Räucherofen
- Streut noch etwas Räuchermehl in die bestehende Glut
- Der Räucherprozess dauert ca. 1-2 Stunden bei ungefähr 60°C
- Ihr müsst also kein Holz mehr nachwerfen, sondern könnt die Temperatur per Räuchermehl kontrollieren

Tipp: Das verwendete Räuchermehl sollte nicht zu trocken sein, sonst heizt es den Ofen zu weit auf. Am besten lagern Sie es in einem Jutebeutel im Gartenhäuschen oder in der Garage. Wenn das Räuchermehl ein ganz klein wenig feucht ist, entsteht ein wunderbarer Qualm.

Tipp: Für einen besonderen Geschmack, könnt ihr dem Räuchermehl einige Wacholderbeeren begeben.

Tipp: Heißgeräuchertes wird in den allermeisten Fällen direkt im warmen Zustand verzehrt, da dabei alle Aromen zur Entfaltung kommen und der Geschmack einfach am intensivsten ist. Doch dies ist kein Muss, ihr könnt Heißgeräuchertes auch für 2-3 Tage aufbewahren, längere Aufbewahrungszeiträume sind jedoch nicht ratsam.

Viel Erfolg!!! 😊