



# Fischereiverein Pfeffenhausen e. V.

Jugend – Räucherkurs 14. und 16. März 2008

## Zutaten pro kg Fisch:

- 80g Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 5 – 10 Wacholderbeeren
- 1 Messerspitze Pfeffer
- 1 Messerspitze Zwiebelgranulat oder 1 Zwiebel in Ringe geschnitten
- 1 Teelöffel Essigessenz oder Zitrone
- nach Geschmack 1 Messerspitze Knoblauchgranulat
- ca. 1 l Wasser (Fische sollten mit dem Sud bedeckt sein)



### ◆ Einlegen der Fische (ca. 1 ½ Tage)

Der Fisch sollte nicht mehr gefroren sein, da er sonst den Sud nicht aufnimmt.

- Forellen waschen, Innereien und Kiemen komplett entfernen (Bitterstoffe)
- Sud anrühren
  - Wasser in Behälter geben
  - Salz gut einrühren
  - Lorbeerblätter und zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben
  - Pfeffer, Zwiebelgranulat und nach Geschmack Knoblauchgranulat dazugeben
  - gut durchrühren
- Forellen mit dem Rücken nach unten einlegen
  - ca. 1 ½ Tage im Sud ziehen lassen (kühl und dunkel lagern)

### ◆ Vorbereitung zum Räuchern

- Forellen aus dem Sud nehmen und kurz abspülen und mit dem Zewa trocken tupfen
- je nach Ofentyp die Räucherhaken durch das Maul einfädeln und die Haken in den Rücken drücken
- den Fisch für ca. 2 - 3 Stunden zum abtropfen aufhängen



### ◆ Fische räuchern

- Fische in den Ofen einhängen oder legen
- Ofen auf 90° aufheizen
- ca 15 min. bei 90° garen lassen (Zupfprobe an der Rückenflosse) je nach Fischart und Größe 5 – 10 min. länger garen lassen
- Heizung ausschalten und den Ofen auf ca 60° abkühlen lassen
- Räuchermehl einfüllen
- Heizung auf kleiner Stufe einschalten bis Räuchervorgang beginnt dann ausschalten
- bei 60° ca. ½ Stunde räuchern (Vorsicht: Räuchermehl darf nicht zu brennen beginnen)

