



# Fischereiverein Pfeffenhausen e. V.

Jugend – Räucherkurs 21. März 2009

## Vorbereitung:

- Forellen vorbereiten
  - waschen und Innereien entfernen
  - mit Zewa trockentupfen und salzen
  - ca. 6 Stunden in einer Schale / kleinen Wanne kühl lagern



- Paprika in sehr kleine Würfel schneiden und auf einem Küchentuch den Saft abtropfen lassen



- Forellen filetieren (Filetmesser, Schneidbrett)
  - Forelle mit Rücken zu Dir auf das Schneidbrett legen
  - hinter den Kiemen vorsichtig bis auf das Rückrat einschneiden
  - vorsichtig in Richtung Schwanz schneiden, dabei immer das Messer im spitzen Winkel an das Rückrat entlang führen und das Filet heraustrennen



- Flossen vom Filet abtrennen
  - nun das Forellenfilet mit der Haut nach unten auf das Schneidbrett legen und die Gräten herauslösen, indem man das Messer flach unter die Gräten führt und diese damit heraustrennt
- die Forellenfilets mit der Haut auf Zewa legen, mit Paprikawürfeln bestreuen und je nach Geschmack mit Knoblauch, Pfeffer, Salz oder auch mit Chillischoten würzen





# Fischereiverein Pfeffenhausen e. V.

Jugend – Räucherkurs 21. März 2009

- den Räucherofen vorbereiten
  - den unteren Rost in Alufolie einschlagen
  - Räuchermehl einstreuen
  - Tropfschutzblech auflegen
  - den Rost in den Ofen einlegen
  - die Roste mit Margarine einfetten
  - die Fischfilets auflegen
  - den Tischräucherofen schließen
  - die Brenner mit Spiritus befüllen (bis der Schwamm komplett getränkt ist)
  - Brenner in das Ofenuntergestell einlegen und vorsichtig anzünden
  - Räucherofen auf das Untergestell aufsetzen
- die Forellenfilets ca 15 – 30 Minuten räuchern (nach ca 15 min. ab und zu den Ofen öffnen um den Zustand der Filets zu prüfen)



*Wir wünschen Guten Appetit ...*