

Inhaltsübersicht

	Seite
Gemauerter Kleinräucherofen - Anleitung zum Eigenbau	6 - 9
Holz und was man sonst noch zur Rauchentwicklung braucht	10 - 11
Zum Räuchern geeignete Fische	11 - 13
Spezielle Vorbereitung von Fischen zum Räuchern	
- große Brachsen durch Einschneiden zum Räuchern vorbereiten	13 - 14
- Flecken größerer Fische (Beispiele: Brachse, Karpfen)	14 - 15
- Kehlen von Heringen	16
- größere Fische quer in Stücke teilen	16 - 17
Salzen und Würzen der Fische vor dem Räuchern	18 - 19
Das Aufhängen der Fische	19 - 21
Räuchern von Fischen	
- Grundsätzliches zum Heißräuchern von Fischen	21 - 22
- Praxisbeispiel: Räuchern von Forellen	22 - 23
- Praxisbeispiel: Räuchern von Aalen	24
- Praxisbeispiel: Gemeinsames Räuchern von Aalen und anderen Fischen	24 - 26
Abkühlen und Lagern der Räucherfische	27 - 28
Räucherfische zerlegen	
- Beispiel: Räucherrenken filetieren	29 - 30
- Beispiel: Räucherbrachse zerlegen und essen	31 - 34
- Beispiel: Räucheraal filetieren	35
Räucherfische anrichten und servieren	36 - 37
Weitere leckere Rezepte mit Räucherfisch	38 - 41
Literaturhinweise, Bezugsquellen	41 - 42