

# Inhalt

## Ab in den Ofen – an Haken, Spieß & Co. 29

<b>Zu unserem Buch</b>	4	Einbringung des Räucherguts	29
		Doch zuerst: Trocknen!	30
<b>Bevor es richtig losgeht</b>	6	Aufgespießt	30
Räuchern – ein Genuss für alle Sinne	6	Mit der Schnur	33
Heiß oder kalt	7	Mit der Spießrute	33
Von Kompaktgerät bis Räucherschrank	8	Am Haken	34
Einräuchern und Eintesten	10	Auf dem Gitter	35
Räuchern im Schatten	11	Ab ins Körbchen	35
<b>Die Vorbereitung der Fische</b>	12	<b>Holz, der Aromaspender</b>	36
Der Frischetest	12	Holz auf Vorrat	36
Im Kälteschlaf	13	Richtig lagern	37
Fachgerecht Schlachten	14	Holzkohle	38
Fische ausnehmen	15	Wacholder-Kick	38
Fischhälften schneiden	16	Ungeeignete Holzarten	39
Fische filetieren	16	Art, Struktur und Wirkung des Holzes	40
Fisch-Schnitten	18		
„Klappfisch“	18	<b>Heißräuchern – die Grundmethode</b>	42
Heringe		Garen und Färben – gleich- zeitig oder nacheinander	42
schnell geschlachtet	19	Das A und O: Die Temperaturkontrolle	43
Entschuppen – ja oder nein?	20	Garzeit	44
Wichtig für das Aroma: Salzen	22	Rauchphase	45
Salzen in Lake	22	Garprobe	46
Trockensalzung	24	Abkühlen	46
Pikant, pikant	26		
Rogen für Kenner	27	<b>Kalträuchern – die Grundmethode</b>	47
Geflügel, Eier und Fleisch	28	Was heißt „kalt räuchern“?	47
		Räuchermittel	
		für das Kalträuchern	49
		So ruacht es richtig	50
		Das Vorbereiten des	
		Räucherguts	55
		So wird das Räuchergut	
		eingebracht	56
		Genussprobe	58
		Fleisch und Wurst	
		im kalten Rauch	59

<b>Einfache Einrichtungen zum Kalträuchern</b>	62	<b>Grillgenüsse im Schein des Feuers</b>	114
<i>Improvisation ist alles</i>	62	<i>Zurück zur Natur</i>	114
Räuchern mit der Plane	62	<i>Sicherheit geht vor</i>	114
Mit Raucherzeuger		<i>Grundausrüstung</i>	
und Kühlrohr	67	für Lagerfeuerköche	117
Teleofen auf Feuer-		<i>Unsere kleine</i>	
kammer	69	<i>Reiseküche</i>	118
Der Folienofen	70	<i>Fisch vom Grillfeuer</i>	120
<b>Räucheröfen – vom kleinen Kasten</b>		<i>Der Klassiker:</i>	
<b>bis zum großen Schrank</b>	82	<i>Steckerlfisch</i>	124
<i>Kompakte Kästen –</i>		<i>Fleisch und Wurst</i>	
klein und schnell	82	<i>lecker gegrillt</i>	126
„Smokyletten“ vom			
Brassen – lecker aus dem			
Kompaktgerät	84	<b>Gaumenfreuden aus der Feuerküche</b>	128
Räuchern im Entsafter	88	<i>Braten mit der</i>	
Gold vom Kuppelgrill	90	<i>Gitterpfanne</i>	128
Teleskopofen		<i>Braten mit der</i>	
für Aale & Co.	92	<i>Stockpfanne</i>	130
Räuchern in der Tonne	94	<i>Die „Räubradüriga“</i>	
Zwischen Tür und Angel –		<i>oder Multigabel</i>	133
Räuchern im Schrank	98	<i>Leckeres aus dem</i>	
Bastlers Räucherschrank	102	<i>Knüppelbeutel</i>	135
<b>Unsere Räucher-Grill-Küche</b>	108	<i>Brutzeln mit dem</i>	
<i>Wenn das Wasser im</i>		<i>Feuerstock</i>	139
<i>Mund zusammenläuft...</i>	108	<i>Aus heißer Asche</i>	140
Senkrecht oder waage-		<i>Die Biwak-Küche</i>	141
rech – heiß oder kalt	110	<i>Kleine Brutzelküche</i>	145
Flach gelegt:		<i>Der Dutch-Oven</i>	146
Die Feuerküche	110	<i>Der Kleinkocher</i>	146
Isolierung	111	<b>Es ist serviert – unsere liebsten Rezepte</b>	147
Flammensperre	111	<i>Leckeres aus</i>	
Ein echtes Multitalent	112	<i>Räucherfisch</i>	147
		<i>Bunte Fischpfanne</i>	150
		<i>Fischfrikadellen</i>	151
		<i>Fischsuppe Piroschka</i>	152
		<i>Aus der kalten Küche</i>	152
		<b>Service</b>	
		<i>Zum Weiterlesen</i>	162
		<i>Register</i>	167
		<i>Impressum</i>	171