

Inhalt

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

Zu unserem Buch 4

Bevor es richtig losgeht 6

Räuchern –	
ein Genuss für alle Sinne	6
Heiß oder kalt	7
Von Kompaktgerät bis	
Räucherschrank	8
Einräuchern	
und Eintesten	10
Räuchern im Schatten	11

Die Vorbereitung der Fische 12

Der Frischetest	12
Im Kälteschlaf	13
Fachgerecht Schlachten	14
Fische ausnehmen	15
Fischhälften schneiden	16
Fische filetieren	16
Fisch-Schnitten	18
„Klappfisch“	18
Heringe	
schnell geschlachtet	19
Entschuppen –	
ja oder nein?	20
Wichtig für das Aroma:	
Salzen	22
Salzen in Lake	22
Trockensalzung	24
Pikant, pikant	26
Rogen für Kenner	27
Geflügel, Eier	
und Fleisch	28

Einbringung	
des Räucherguts	29
Doch zuerst: Trocknen!	30
Aufgespießt	30
Mit der Schnur	33
Mit der Spießrute	33
Am Haken	34
Auf dem Gitter	35
Ab ins Körbchen	35

Holz, der Aromaspender 36

Holz auf Vorrat	36
Richtig lagern	37
Holzkohle	38
Wacholder-Kick	38
Ungeeignete Holzarten	39
Art, Struktur und	
Wirkung des Holzes	40

Heißräuchern – die Grundmethode 42

Garen und Färben – gleich-	
zeitig oder nacheinander	42
Das A und O:	
Die Temperaturkontrolle	43
Garzeit	44
Rauchphase	45
Garprobe	46
Abkühlen	46

Kalträuchern – die Grundmethode 47

Was heißt „kalt räuchern“?	47
Räuchermittel	
für das Kalträuchern	49
So raucht es richtig	50
Das Vorbereiten des	
Räucherguts	55
So wird das Räuchergut	
einggebracht	56
Genussprobe	58
Fleisch und Wurst	
im kalten Rauch	59

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