

Inhalt

Vorwort	6
Das Abc des Räucherns	7
Die Geschichte des Räucherns	7
Was geschieht beim Räuchern?	8
Was wird geräuchert?	9
Basic: das Räuchermehl	11
Die Räuchermethoden	14
Die Räucherausrüstung	18
Vor dem Räuchern	20
Das Räuchern – Step by Step	22
Dos and Don'ts beim Räuchern	25
Perfekte Begleiter zu Geräuchertem	27
Fleisch & Co.	28
So werden Rind, Schwein & Co. zu Menü-Spezialitäten: Ribeye-steaks und Rehfilets, Lammschulter und Hasenrücken frisch aus dem Rauch – ein Hochgenuss!	
Geflügel & Co.	54
Geräucherte Gans, Ente, Pute und – ganz klassisch – Hähnchen bieten besondere Geschmacksmomente. Und für Gourmets darf's auch mal Wachtel oder Kapaun sein.	
Fisch & Co.	74
Räucherküche von traditionell bis experimentell: von Forelle, Lachs und Kabeljau bis Garnelen, Mies- und Jakobsmuscheln. Alles gleichermaßen empfehlenswert!	
Gemüse & Co.	100
Spargel oder Zwiebel, Eier oder Pilze, Mozzarella oder Tofu setzen überraschend neue kulinarische Akzente auf dem Räucher-Speiseplan. Unbedingt probieren!	
Rezeptregister/Sachregister	124
Hersteller/Bezugsquellen	126
Impressum	127