

Vorwort	5	Lebensmittel oder nicht? .98	
Räucher-Fragen	7	Rezepte	100
Geschichte	9	Räucherfisch am Stück .	100
Grundlagen	11	Brotaufstrich	103
Fisch	11	Räucherfischsuppe . . .	104
Salzen	14	Saure Weißfische	105
Gewürze.	16	Rollmops	106
Holz & Rauch	17	Weißfisch in Weißwein .	107
Ofen	21	Geräucherte Forellen . .	108
Aufbau	21	Räucheraaltatar.	109
Funktion.	24	Räucherlachs-Omelettes	110
Tischräucherofen	25	Marinierte Forellen . . .	110
Räuchertonne.	30	Apfel-Meerrettich Sauce	111
Kleine Räucherschränke	33	Senfsauce	111
Räucherfass	34	Sahnemeerrettich. . . .	112
Gemauerter Ofen. . . .	35	Senf-Vinaigrette	112
Räuchersack.	39	Räucherfisch Salat . . .	113
Weitere Geräte	41	Räucherfisch Frikadellen	114
Fische	43	Räucher-Alternativen . .	115
Süßwasserfische	44	Wurst	115
Meeresfische	59	Schinken / Speck	116
Umweltschutzgedanken	64	Käse	119
Räuchertechniken	65	Messer und Zubehör . .	122
Salzen	65	Bezugsquellen.	129
Räuchern	77	Räucher-Begriffe	130
Räuchern mit dem Grill .	88	Danksagung	131
Die lieben Verwandten .	93	Index	133
Beizen	93		
Gebeizter Lachs	94		
Sauer einlegen	96		