

## ■ ■ ■ 1. Kapitel: Grundlagen

- 8 Räuchern macht glücklich**  
Warum Selbermachen so lecker ist
- 10 Welchen Ofen brauche ich?**  
Entscheidungshilfen und Einkaufstipps
- 16 Energiequellen**  
Von Holz bis Strom: Vor- und Nachteile
- 20 Es werde Rauch!**  
Wissenswertes über Räuchermehl
- 22 Die Haken-Frage**  
Wie hängt man die Fische in den Ofen?

## ■ ■ ■ 2. Kapitel: Vorbereitungen

- 30 Schlachten und lagern**  
Fische richtig versorgen
- 34 Salzen und würzen**  
Möglichkeiten und Tipps zum Pökeln
- 38 Vortrocknen**  
Erst lüften, dann räuchern

## ■ ■ ■ 3. Kapitel: Heißräuchern

- 42 Räuchern kompakt**  
Für den Urlaub ideal: der Tischofen
- 46 Mit dem Gasbrenner**  
Perfekte Temperaturkontrolle
- 48 Mit Holz und Kohle**  
Zünftig über echtem Feuer
- 52 Im Steinofen**  
Komfortabler geht's nicht

## ■ ■ ■ 4. Kapitel: Kalte Küche

- 58 Beizen im Kühlschrank**  
Graved Lachs selbstgemacht
- 62 Kalträuchern**  
Einfacher als man denkt!

## ■ ■ ■ 5. Kapitel: Bauanleitungen

- 68 Der Brotdosen-Ofen**  
Für Abenteurer: Räuchern am Angelplatz
- 70 Alles im Eimer**  
Für Spontis: Blechtonne umfunktioniert
- 72 Metallofen nach Maß**  
Für Ambitionierte: Platz für viele Fische
- 76 Räucher-Ecke de luxe**  
Für Profis: Mehr als nur ein Ofen

## ■ ■ ■ 6. Kapitel: Verwertung

- 84 Es wird angerichtet**  
Räucherfisch appetitlich zerlegen
- 88 Räucherfisch lagern**  
Tipps zur Aufbewahrung
- 92 Rezepte**  
Von rustikal bis originell