

■ 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