

# Inhalt

Vorwort	6	Salz ist nicht gleich Salz	30
<b>Kapitel 1: Rund ums Räuchern</b>	<b>8</b>	Trockenpökeln	31
<b>Kurze Geschichte des Räucherns</b>	<b>11</b>	Nasspökeln	31
<b>Was passiert eigentlich beim Räuchern?</b>	<b>14</b>	Kochsalz, Meersalz, Steinsalz	32
<b>Räuchermethoden</b>	<b>15</b>	Fische vorbereiten	33
Heißräuchern	16	Fleisch und Geflügel vorbereiten	36
Warmräuchern	16		
Kalträuchern	17	<b>Kapitel 2: Die Grundrezepte für</b>	
<b>Die verschiedenen Hölzer –</b>		<b>Fisch, Fleisch, Wild und Geflügel</b>	<b>38</b>
<b>und was den Rauch zusätzlich würzt</b>	<b>19</b>	<b>Grundrezepte für Fisch</b>	<b>40</b>
Spezialhölzer	20	Süßwasserfische	42
Gehacktes oder gemahlenes Holz	21	<i>Forelle, Saibling und Renke heißräuchern</i>	42
<b>Räuchergeräte</b>	<b>22</b>	<i>Karpfen, Hecht, Wels, Zander</i>	
Räuchern im elektrischen Räuchergerät	22	<i>und Lachs heißräuchern</i>	43
Räuchern im Spiritusgerät	23	<i>Aale heiß-nassräuchern</i>	44
Räuchern im Profigerät	23	<i>Barsche, Brachse und Schleie heißräuchern</i>	45
Wie man eine Räuchertonne selber baut	24	<i>Lachs kalträuchern</i>	45
Räuchern in der selbstgebaute Räuchertonne	25	Salzwasserfische	46
Räuchern im Bräter	27	<i>Seezunge, Scholle und Flunder heißräuchern</i>	46
Räuchern im Wok	27	<i>Heilbutt und Dornhai heißräuchern</i>	46
Räuchern im BBQ-Grill	27	<i>Rotbarsch, Kabeljau und Schellfisch</i>	
<b>Damit alles klappt: Räuchertipps</b>		<i>heißräuchern</i>	47
<b>und -tricks vom Profi</b>	<b>28</b>	<i>Makrelen heißräuchern</i>	48
<b>Zuerst wird gepökelt</b>	<b>30</b>	<i>Grüne Heringe heißräuchern</i>	48
Fisch, Geflügel und Fleisch		<i>Miesmuscheln heißräuchern</i>	49
für das Räuchern vorbereiten	30	<i>Jakobsmuscheln heißräuchern</i>	49

<i>Garnelen, Scampi und Flusskrebse heißräuchern</i>	49	<i>Entenbrust heißräuchern</i>	57
<b>Grundrezepte für Fleisch, Wild und Geflügel</b>	<b>50</b>	<i>Gänsebrust kalträuchern</i>	58
Fleisch vom Schwein	52	... und was man sonst noch räuchern kann	59
<i>Schweineschnitzel und Schweinefilet heißräuchern</i>	52	<i>Eier kalträuchern</i>	59
<i>Schweinekotelett und Schweinenackensteak heißräuchern</i>	52	<i>Käse kalträuchern</i>	59
<i>Schweineschulter ohne Knochen heißräuchern</i>	53	<i>Räuchersalz</i>	59
<i>Schweinelende kalträuchern</i>	53	<i>Tofu kalträuchern</i>	59
Fleisch vom Rind	54	<i>Knoblauch heißräuchern</i>	59
<i>Rinderbrust Texas style heißgeräuchert</i>	54	<i>Mandeln und Nüsse heißräuchern</i>	59
<i>Rinderfilet heißräuchern</i>	54	<b>Kapitel 3: Rezepte mit geräucherten Zutaten</b>	<b>60</b>
<i>Rinderfilet kalträuchern</i>	54	Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte	62
Fleisch vom Lamm	55	Fleisch	78
<i>Lammfilet heißräuchern</i>	55	Geflügel	96
<i>Lammschulter heißräuchern</i>	55	Wild	104
Wild	56	Tofu, Käse, Eier & Co.	108
<i>Hasenrücken heißräuchern</i>	56	<b>Anhang</b>	<b>114</b>
<i>Rehrückensteaks und Hirschfiletsteaks heißräuchern</i>	56	Grundrezepte von A–Z	116
Geflügel	56	Rezepte von A–Z	118
<i>Ganzes Hähnchen heißräuchern</i>	56	Sachregister von A–Z	120
<i>Hähnchenbrust und Hähnchenkeulen heißräuchern</i>	57	Bezugsquellen für Räucheröfen	122
<i>Putenkeulen heißräuchern</i>	57	Glossar	124
		Vorlagen für ein Räucherbuch	126