

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

<i>Garnelen, Scampi und Flusskrebse heißräuchern</i>	49	<i>Entenbrust heißräuchern</i>	57
Grundrezepte für Fleisch, Wild und Geflügel	50	<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		
<i>Rinderfilet kalträuchern</i>	54		
Fleisch vom Lamm	55	Kapitel 3: Rezepte mit geräucherten Zutaten	60
<i>Lammfilet heißräuchern</i>	55	Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte	62
<i>Lammschulter heißräuchern</i>	55	Fleisch	78
Wild	56	Geflügel	96
<i>Hasenrücken heißräuchern</i>	56	Wild	104
<i>Rehrückensteaks und Hirschfiletsteaks heißräuchern</i>	56	Tofu, Käse, Eier & Co.	108
Geflügel	56		
<i>Ganzes Hähnchen heißräuchern</i>	56	Anhang	114
<i>Hähnchenbrust und Hähnchenkeulen heißräuchern</i>	57	Grundrezepte von A–Z	116
<i>Putenkeulen heißräuchern</i>	57	Rezepte von A–Z	118
		Sachregister von A–Z	120
		Bezugsquellen für Räucheröfen	122
		Glossar	124
		Vorlagen für ein Räucherbuch	126