

# Inhalt

<b>Vorwort</b>	<b>6</b>
<b>Das Abc des Räucherns</b>	<b>7</b>
Die Geschichte des Räucherns	7
Was geschieht beim Räuchern?	8
Was wird geräuchert?	9
Basic: das Räuchermehl	11
Die Räuchermethoden	14
Die Räucherausrüstung	18
Vor dem Räuchern	20
Das Räuchern – Step by Step	22
Dos and Don'ts beim Räuchern	25
Perfekte Begleiter zu Geräuchertem	27
<b>Fleisch &amp; Co.</b>	<b>28</b>
So werden Rind, Schwein & Co. zu Menü-Spezialitäten: Ribeye-steaks und Rehfilets, Lammschulter und Hasenrücken frisch aus dem Rauch – ein Hochgenuss!	
<b>Geflügel &amp; Co.</b>	<b>54</b>
Geräucherte Cans, Ente, Pute und – ganz klassisch – Hähnchen bieten besondere Geschmacksmomente. Und für Gourmets darf's auch mal Wachtel oder Kapaun sein.	
<b>Fisch &amp; Co.</b>	<b>74</b>
Räucherküche von traditionell bis experimentell: von Forelle, Lachs und Kabeljau bis Garnelen, Mies- und Jakobsmuscheln. Alles gleichermaßen empfehlenswert!	
<b>Gemüse &amp; Co.</b>	<b>100</b>
Spargel oder Zwiebel, Eier oder Pilze, Mozzarella oder Tofu setzen überraschend neue kulinarische Akzente auf dem Räucher-Speiseplan. Unbedingt probieren!	
<b>Hersteller/Bezugsquellen</b>	<b>124</b>
<b>Rezeptregister/Sachregister</b>	<b>126</b>
<b>Impressum</b>	<b>128</b>