

Inhalt

Vorwort	7	Rezepte mit Räucherwaren	
Grundlagen	8	Holländische Erbsensuppe	96
Einleitung	10	Kartoffel-Sauerkraut-Pfanne	98
Was kann man räuchern?	14	Grüner Spargel im Speckmantel	100
Räuchermethoden	18	Kasseler im Blätterteig	102
Räuchermittel	22	Bohneneintopf mit Rippchen	104
Räucheraromen	26	Brasilianische Feijoada	106
Raucherzeugung	30	Tagliatelle mit Pilzen und Speck	108
Räuchergeräte	34	Pulled-Pork-Burger	110
Praxisteil	38	Carpaccio vom geräucherten Rinderfilet	112
Pökeln und Salzen	40	Pastrami-Sandwich New York Style	114
Beizen und Marinieren	44	Mediterranes Lamm-Ragout	116
Hilfsmittel fürs Räuchern	46	Wildpastete mit geräucherter	
Würzmischungen	50	Hirschkeule	118
Räuchergeräte selber bauen	54	Pizza mit Räuchermozzarella	120
Räuchern mit dem Wok	58	Pasta mit Lachsforelle und Spinat	122
Das Kleinräuchergerät	62	Räucheraalterrine mit Lachs	124
Räuchern in der Tonne	66	Lachscremehäppchen	126
Räuchern im Gartengrill	70	Kartoffelsalat mit Lachs	128
Räuchern mit dem Smoker	74	Kedgeree mit Schellfisch	130
Rezepte	80	Smörrebröd mit Makrele	132
Grundrezepte		Forellencremesuppe	134
Wurst	82	Salat mit geräucherter Makrele	136
Fleisch	84	Salat mit geräucherter Entenbrust	138
Fisch	89	Avocado-Mango-Salat mit Hühnerbrust	140
Geflügel	92	Club-Sandwich mit Pute und Speck	142
Vegetarische Grundrezepte	94	Veggie-Ramen mit Räuchertofu	144
		Asia-Nudeln mit Räuchertofu	146
		Penne mit Räucherkäse	148
		Kräutermuffins mit Räucherkäse	150
		Räucherkartoffelsalat	152
		Geräucherte Eier in Senfsoße	154
		Register	157
		Bildnachweis	160