Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Geräucherte Forelle im Räucherschrank

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 4

Zutaten für die Forelle

4 Stück(e) Forellen, ca. 300 g Stück

Buchenholz-Scheide

Erlen- / Buchenmehl

150 g Meersalz

Zutaten zur Verfeinerung

Wacholderbeeren

Dill

Zubereitung - geräucherte Forelle

1. Salzlake anrühren, bestehend aus: 2 Liter Wasser, 150 Gramm Meersalz, zerdrückten Wacholderbeeren und Dill aufkochen lassen. Nun die Lake abkühlen lassen.

2. Am besten den fangfrischen Fisch ausnehmen, entschuppen und gut mit klarem Wasser abspülen.

3. Den Fisch ca. 10 – 12 Stunden in die Salzlake einlegen. Mit klarem Wasser abspülen und für ca. 1-2 Stunden an einem luftigen Ort hängend an Haken trocknen lassen.

4. Den Räucherschrank mit einem Holzfeuer auf 100 – 120 °C vorheizen.

5. Die getrockneten Fische einhängen und für ca. 30 – 45 Minuten garen. Die Temperatur fällt beim Garprozess ca. 40 °C ab.

6. Eine Handvoll Erlen- / Buchenmehl direkt auf die Holzfeuerglut streuen und den Fisch ca. 10 – 15 Minuten im Rauch stehen lassen. Je länger umso stärker der Rauch-Geschmack.

7. Aus dem Schrank nehmen und Servieren.