



Räuchern von Fisch und Fleisch – hier einige Tips und Tricks

Zur Historie des Räucherns!

Das Räuchern zur Haltbarmachung von Lebensmitteln ist eine der ältesten Formen zur Konservierung und es wird seit Menschengedenken heißer oder kalter Rauch aus Harthölzern eingesetzt, um Lebensmittel, sei es Fleisch oder Fisch, geschmacklich zu veredeln und die Haltbarkeit zu verlängern!

Bereits nach der Entdeckung des Feuers wurden die Menschen früh auf diese einzigartige Methode aufmerksam, Fleisch oder Fisch mit Hilfe des Rauches über dem Feuer - für längere Zeit haltbar zu machen. Laut Aufzeichnungen wurden dann im Laufe des 10./11. Jahrhunderts die Schornsteine – wie wir sie heute kennen – entwickelt und im Zuge dessen entstanden dann auch die ersten Rauchkammern welche dann für die Konservierung von größeren Mengen von Fleisch oder Fisch verwendet wurden!

So wurden dann über die Jahrhunderte hinweg die Räucher- oder Rauchkammern gebaut bzw. entstanden dann auch die Räucheröfen der jetzigen Zeit – so wie wir sie kennen!

Es gibt 2 Arten von Suren bei Fisch! Einmal die Trockensure oder die Nasssure

Trockensure oder Trockensalzen - ohne Wasser - innen und außen gut einsalzen - Dauer ca. 2 Stunden
- zugedeckt stehen lassen - bei kühler Temperatur

Nasssure oder Nasssalzen - mit Wasser - ca. Angaben - auf 10 Liter Wasser ca. 600-700g Salz oder Salzmischung je nach Geschmack - Dauer ca. 12 Stunden

Zu empfehlen ist,

Immer die Kiemen entfernen - nach Möglichkeit auch schon vor dem Einfrieren - aber auch bei frischem Fisch. In den Kiemen bilden sich die Bakterien und optisch sind die Fische einfach schöner, wo die Kiemen entfernt wurden!

Man weiß, dass die Kiemen in der Sure richtig aufschwellen und voll sind mit Flüssigkeit. Werden die nun hängend im Räucherofen geräuchert, verursacht die Hitze das Austrocknen der Kiemen und der ganze Saft läuft seitlich den Fisch hinunter und trocknet dort an - dies ist dann die Schlierenbildung – ist einfach nicht schön!

Es schadet nicht die Fische vor dem Räuchern leicht an zu trocknen

leicht abtrocknen oder kurz in der Luft abhängen – nicht zu lange - dann nehmen die Fische leichter die Farbe an!

Kalträuchern und Heißräuchern

zwischen 20-30° C = Kalträuchern

zwischen 65-75° C nach Möglichkeit nicht Höher - da die Fische zu viel Fett verlieren und das Fleisch trocken wird! = Heißräuchern

Diese Temperaturen gelten für Beides – Fisch und Fleisch!

Es wird mit den ziemlich gleichen Temperaturen geräuchert - nur die Dauer des Räuchervorganges ist unterschiedlich

Die Dauer des Räuchervorganges ist immer relativ - Das kommt auch immer auf die Größe der Fische oder des Fleisches darauf an!!! – hier ein paar Richtwerte

Heißräuchern

bei Portionsfischen mit ca. 30dag und einer Anzahl von ca. 20Stk sollte der Räuchervorgang ab erreichen von 65° nicht länger wie 2 Stunden dauern!

Fleisch - bei Portionsstücken mit ca. 1 kg - kann man 4 Tage rechnen - am Tage heizen und in der Nacht auskühlen lassen!

Kalträuchern

bei Portionsfischen mit ca. 30dag und einer Anzahl von ca. 20Stk - bei 20-30°C ca. 6-8 Stunden

Fleisch bei Portionsstücken mit ca. 1 Kg - kann man ca. 8-10 Tage rechnen – am Tage heizen und in der Nacht auskühlen lassen!

TIP

nach Möglichkeit immer hängend räuchern - und vorher die Kiemen entfernen – dann bekommt man die schönsten geräucherten Fische!

Sind die Kiemen entfernt hat man keine Schlierenbildung und der Fisch kann schön gleichmäßig goldgelb geräuchert werden!

Beim Liegend räuchern tropft es von den oberen immer auf die unteren Fische – und legt man die Fische mit Bauch nach oben - sammelt sich innen das Wasser und der Bauch nimmt keine Farbe an!

Achtung – immer reinstes Buchenräuchermehl verwenden

Moderholz würde ich nicht empfehlen - beeinträchtigen den Geschmack der Fische sehr – schlechtes Moderholz kann auch schlechten Geschmack verursachen

Am besten ist immer noch feinstes und reinstes Buchenräuchermehl (siehe z.B. unser Angebot FAE Nr. 36924)

Die Zutaten zum Einsuren

Ich empfehle hier auch nur reinstes Bad Ischler Speisesalz - sind die Fische aus einem guten reinen Fließgewässer oder Grundwasserteich - dann genügt das vollkommen, gibt es Lehmboden oder dergleichen kann man ohne weiteres auch Zitronenscheiben, Paprika, Pfeffer, Lorbeer und vieles mehr dazu geben! Da geht es dann um Erfahrungswerte.

Die Haltbarkeit der Fische kann man verlängern!

Sehr zu empfehlen ist, die geräucherten Fische im lauwarmen Zustand zu vakuumieren.

Dadurch bleibt noch viel Flüssigkeit im Fisch und trocknet nicht aus - im Kühlschrank kann man den Fisch so eine gute Woche ohne Probleme aufbewahren und der Fisch ist nach 1 Woche immer noch butterweich / zart und nimmt noch zusätzlich Räuchergeschmack an !!!!

Wirklich sehr zu empfehlen!

Welchen Räucherofen soll ich nehmen? – diese Frage stellt sich jeder!

Grundsätzlich kann jeder Ofen für alles verwendet werden - er muss nur den Anforderungen entsprechend angepasst werden!

Mit oder ohne Elektroheizung - oder mit oder ohne Gasheizung, mit Long Smoke Schale oder dergl.

Wichtig ist immer ein Thermometer damit man das Räuchergut nicht verbrennt – auch in einem ganz normalen Griller kann man räuchern!!!!

Es kommt immer darauf an:

Was will ich Räuchern?

Wie viel will ich durchschnittlich räuchern?

Welchen Standplatz habe ich für den Ofen?

.....

