

Geräucherter Fisch

Fische bis 1 kg werden geräuchert,
Fische die das Gewicht übersteigen,
werden der Länge nach im Verlauf des
Rückgraßes geteilt. Den Fisch waschen Nieren
und Kiemen gut entfernen. Die Fische werden
dann in eine Gewürz-Salzlake eingelegt,
worin sie ca 10-12 Std. verbleiben.

Rezept für ca 3 kg Fisch

5L Wasser 500gr Salz 1 Teel. schwarzen
Pfeffer 3 Teel. Tymian 15 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter 1 Teel. Majoran 1 Teel.
Dillspitzen

Die Fische nach 10-12 Std. aus der Lake
nehmen, sauber waschen aufhängen und
abtropfen lassen. So lange hängen lassen,
bis sich kein Wassertropfen mehr am Fisch-
schwanz bildet ca 30 Minuten dann in den
angeheizten Räucherofen hängen langsam die
Temperatur steigern. Etwa 20-30 Minuten
dies ist die Zeit des Trocknungsprozesses

Nun wird die Temperatur erhöht auf ca 70-80
Grad Handprobe, der Räucherofen läßt sich
gerade noch berühren. 10-15 Min. die Temperatur
halten, die Glut mit Sägemehl abdecken und
die Fische gar räuchern. Diese Zeit beträgt
nochmals 30-40 Min. Die Fische Aus dem Ofen
nehmen und zum Abkühlen aufhängen.

(nicht legen)