

Lake zum Räuchern

Zutaten:

10 l Wasser und 400 g Salz (je nach Geschmack bis zu 800g) gut verrühren,
4 Zwiebeln_ je Zwiebel 3 Nelken,
schwarze Pfefferkörner
Wachholderbeeren
und 6 - 8 Lorbeerblätter.
Natürlich können Sie die Lake nach Ihrem Geschmack abändern.

Zubereitung:

Die Fische sollten mindestens 12 Stunden, je nach Größe, im Sud liegen.
Danach gründlich abtrocknen (trocken hängen) und ab in den Räucherofen.

Heiß-Räuchern

Dieses Verfahren ist für Fische, die schnell, also heiß verzehrt werden sollen, das Richtige.

Temperatur ca. 50-70 °C, aber ein Mal „Aufheizen“ auf 100° bis 110°.

Noch Fragen zum Räuchern? Unser Gewässerwart Günther Hofmeister gibt Ihnen jederzeit Auskunft.

