

Räucherrezepte

... für delikate Räucherwaren im Handumdrehen

Geflügel

Zum Räuchern von Geflügel empfehlen wir Ihnen besonders Hähnchen. Das Gewicht sollte ausgenommen durchschnittlich 800 g betragen. Die halbierten Hähnchen werden 2 Stunden in Salzlake eingelegt (200 g Salz, 1 Liter Wasser) oder WESTLINE Räucherlake.



Wir empfehlen die Räucherlake Kräuter der Provence.

Herausgenommen hängt man sie am Ende der Keule mit einer Schlinge und einem Räucherhaken in den Schrank oder die Tonne. Das Hähnchen ca. 70 Min. garen und anschließend noch ca. 50 Min. mit z.B. Buchenspänen räuchern. Nach dem Abkühlen soll das geräucherte Geflügel eine schmackhafte kalorienarme Delikatesse darstellen.

Ente ist wie Hähnchen zu behandeln aber sie ist in 4 Teile zu zerlegen. Bei Gans und Pute empfiehlt es sich, die Portionsstücke zu binden und vorher etwa 30 Minuten zu garen.

Als Beilage empfehlen wir verschiedene Brotsorten, Pommes Frites und frische Gemüsesalate.

Rustikale Schlachtplatte

Mit einer rustikalen Schlachtplatte, auch auf dem Campingplatz, kann man zur Party einladen.

Dazu benötigt man je nach Anzahl der Personen Portionsblutwürste, Portionsleberwürste, durchwachsenen Speck, grobe Bratwürste und Wiener Würstchen.

Je nach Anzahl der Personen muss man eventuell mehrmals räuchern. Das Räuchergut wird im z.B. Tischräucherofen ohne Deckel bei 90° C etwa 30 Min. gegart. Nach dem Garen wird mit Buchenspänen das Räuchergut ca. 30 Min. geräuchert. Als Beilage empfehlen wir verschiedene Brotsorten, frische Zwiebeln und Gemüsesalat.

Räuchergewürze Räuchermehle

Räuchergewürze

Räuchergewürze werden dem Mehl oder Spänen zugesetzt und ergeben je nach zugesetzter Menge ein feines Aroma.



*Alle unsere Laugen, Mehle und Gewürze sind ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker hergestellt.
- Made In Germany -*

Räuchermehl/-Späne

- » erhältlich in 5 Sorten: Buchen Mehl fein, Buchen Späne grob/fein, Erlen Späne und Eichen Späne
- » 1 kg



Räucherschrank und Zubehör

Räucherschrank

Der multifunktionale, voll verzinkte Räucherofen zum Kalt-, Heiß- und Senkräuchern. Geeignet für den Einsatz von Gasbrennern und Elektroheizungen.

- » Maße: 80 x 40 x 27 cm
- » Geeignet für das Räuchern von bis zu 20 Fischen
- » Lieferung:
 - 1 x Flachrost, 3 x Fischkorb, 12 x S-Haken, 1 x Abtropfwanne
 - 1 x Extrawanne für das Einstreuen von Räuchermehl/Räuchergewürzen
 - 1 x Glutkasten
 - 1 x Blech für abgetrennten Raum/für Kalträuchern
- » Große Fronttür mit Klappverschluss
- » Separate, kleine Schiebetüre für das Einlegen von Glutkasten, Gasbrenner oder Elektroheizung
- » Zusätzliche Bohrungen für Thermometer und Elektroheizung
- » Rauch, Luftzufuhr und Wärmeabzug regulierbar durch 2 Schiebedeckel und 1 Schiebetüre



Räuchertonne und Zubehör

Räucher-/Fleischthermometer

» bis 120°



Räucherhaken

- » Länge: 18,5 cm
- » Inhalt: 5 Stück



Räuchertonne

- » Teleskopierbar bis ca. 1,00 m
- » Durchmesser: 26 cm
- » Leergewicht: 5,75 kg



TISCH- UND GRILL RÄUCHEROFEN *PROFI*



Anwendung Tischräucherofen

Mit dem Edelstahl Tischräucherofen Profi wird das Räuchern von Fisch und Fleisch jetzt noch einfacher.

Der Räucherofen bietet mit seinen Maßen von 44 x 28 x 14 cm Platz für ca. 4 - 5 Forellen, er ist höher als die herkömmlichen Öfen. Durch die zwei im Lieferumfang enthaltenen verchromten Grillroste können sogar Weißfische optimal geräuchert werden.

Die Wärme wird optimal durch den regulierbaren Rauchabzugsschieber am Deckelgriff und durch die zwei Doppelbrenner mit Deckel geregelt.



In kurzer Zeit können Sie auf dem Balkon, im Garten oder direkt beim Angeln, Ihren Fisch oder Ihr Fleisch zubereiten.

Anwendung Tischräucherofen:

(Bevor Sie starten, legen Sie Ihren Fisch mehrere Stunden in Räucherlauge, das gibt dem Fisch eine besondere Note).



z.B. Räucherlauge
Kräuter der Provence

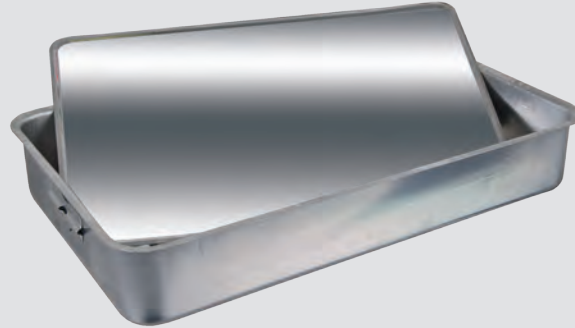
1. Setzen Sie die zwei Doppelbrenner in den Boden des Tischräucherofens ein und achten Sie darauf, dass die Brenner so geschlossen sind, dass zwei gleichmäßige Flammen den Unterboden der Edelstahlkammer später erhitzen.



2. Geben Sie Räuchermehl und Räuchergewürze in die Aussparung am Ofenboden.



3. Legen Sie nun die Abtropfplatte darauf.



4. Nun setzen Sie den unteren Rost ein, geben Sie dann ihr vorbereitetes Räuchergut auf das Gitter, bei Bedarf auch den zweiten Rost einsetzen.



Anwendung und Sicherheitshinweise

5. Deckel mit den seitlichen Klammern verschließen, Spiritusbrenner anzünden. Nach kurzer Zeit fangen das Räuchermehl und die Gewürze an zu glühen und verteilen den Rauch gleichmäßig im Ofen.

6. Mit dem im Deckel integrierten Rauchabzugsschieber können Sie die Rauchintensität regulieren.



7. Nach 15-20 Minuten sind die Fische gleichmäßig gold-braun geräuchert.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Sicherheitshinweise:

Bitte beachten Sie, dass Sie den Tischräucherofen immer windgeschützt auf eine feuerfeste Unterlage stellen!

Der Räucherofen darf nur im Freien und nicht unter Überdachungen genutzt werden.

Bitte Mindestabstand zu angrenzenden Materialien von mindestens 1,00 m einhalten.

Beim Räuchern bitte Schutzhandschuhe tragen.

Transportieren Sie den Ofen niemals im heißen Zustand und lassen Sie ihn vor dem Reinigen völlig abkühlen.

Halten Sie bitte Kinder und Haustiere fern.

Westline Angelgeräte GmbH
Bodenroder Weg 10 - 35647 Waldsolms - Germany
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar Nr. HRB 2479

Räuchertipps

... Vorbereitung und Würzen

Fische vorbereiten:

Haut mit Salz, Salmiakgeist oder Sand entschleimen und gut waschen. Die Fische liegen dabei in einer großen Wanne und werden sowohl außen als auch innen gründlich gereinigt.

Würzen:

Für 10 Pfund Fisch: 500 g Jod-Salz in 10 Liter Wasser einrühren oder mit **Westline Räucherlauge** würzen. Exemplare um 1 Pfund und dicker über Nacht salzen, kleinere 2-3 Stunden.

Die Fische oder Filets sollten 1,5 bis 2,5 Std. im Rauch bei 50° bis 70° C garen (nicht heißer!), denn Fische garen bei der Temperatur noch nach. Zum Abtöten eventuell vorhandener Keime etc. sollte die Temperatur im Ofen kurzfristig 100° erreichen.

Darüber hinaus werden alle Fische, außer dem Aal, mit trockener Haut in den Ofen gebracht, d. h. vorher abtupfen und im Wind trocknen lassen oder bei leichter Wärme im Ofen ohne Deckel, damit der Wasserdampf entweichen kann. Aal wird feucht eingehängt.



Gewürze aller Art können beigemischt werden, wie z.B. unsere Westline Räuchergewürze. Fischfleisch nimmt diese Gewürze aber nur oberflächlich auf, besser mit in die Späne beim Räuchern geben.

Räucherrezepte

... für delikate Räucherwaren im Handumdrehen

Forelle

Das günstigste Gewicht einer Forelle liegt bei 250-350 Gramm. Nach dem Töten schneidet man der Forelle, von hinten beginnend, den Bauch auf und entfernt die Eingeweide. So gesäubert und gewaschen wird sie etwa 4 Stunden in Essig/Salzlauge (200 g Salz, 1 Liter Wasser, 3 Esslöffel Essig) eingelegt. Nach dem Abtrocknen legt man sie auf das Gitter.

Wir empfehlen die
Räucherlauge Forelle.



Folgende Garzeiten sind zu empfehlen:

15-20 Min. im Räucherofen bei etwa 95° C garen lassen. Ist der Fisch gar, lässt sich die Haut am Bauchlappen leicht entfernen. Nun wird die Forelle zum Abkühlen herausgenommen.

Aal

Den Aal reibt man nach dem Töten mit Salz ab bis der Schleim entfernt ist. Dann ist er etwa 2 cm hinter dem After beginnend, zum Kopf hin, aufzuschneiden. Nach dem Entfernen der Innereien waschen. So vorbehandelt, legt man den Aal 4 Stunden in eine scharfe Salzlauge (etwa 200 g Salz in 1 Liter Wasser).

Wir empfehlen die
Räucherlauge Aal.



Die noch feuchten Aale werden entweder geteilt oder ganz auf das Gitter gelegt, bzw. in die Räuchertonne gehängt.

Folgende Garzeiten sind zu empfehlen:

Etwa 20 Min. bei 95° C im Räuchergerät garen lassen. Bei Fischen über 200 g dementsprechend länger. Kontrolle durch Lösen der Haut. Anschließend mit Buchenspänen räuchern. Lassen Sie den Aal 40 Min. im „Smok“. Nach dieser Zeit nehmen Sie den Aal heraus und lassen ihn erkalten. Als Beilage empfehlen wir Ihnen verschiedene Sorten Brot und Gemüsefrischkost.