

Schritt 3: Das eigentliche Räuchern

Um die Fische nicht auszutrocknen (s. o.), erfolgt die Räucherung bei Temperaturen zwischen 40 und 50 °C und dauert, je nach gewünschter Intensität, 1 – 2 Stunden.



Abb. 10

Das Räuchermehl (ich verwende Buchenholz, evtl. mit ein paar eingestreuten Wacholderbeeren) wird in den dafür vorgesehenen flachen Kasten gefüllt...

...der, bei elektrischer Beheizung, direkt auf die Heizschlange gestellt wird. Diese kurz heiß werden lassen, bis das Räuchermehl zu glimmen beginnt und sich kräftiger, weißer (!) Rauch entwickelt, dann Hitze abschalten.

Bei Heizung mit Holzkohle können einige kleinere glimmende Kohlestückchen zum Räuchermehl gegeben werden.

In beiden Fällen soll das Räuchermehl nicht brennen (dunkler Rauch!). Auftretende Flammen können z. B. vorsichtig mit einer Blumen-Sprühflasche mit Wasser gelöscht werden.

Die Stärke der Glut lässt sich durch Sauerstoff-Zufuhr mittels Öffnen und Schließen der Zu- und Entlüftungsschieber regulieren.



Abb. 11