

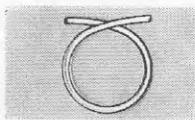
Heissräuchern mit der Rauchkammer

- Rauchkammer gemäss Zeichnung, windgeschützt aufstellen.
- Untere Russbüchse mit circa fünf Esslöffel Sägemehl* füllen.
- Zerkleinerte Kräuter nach Belieben oben auflegen. Es eignen sich besonders: Lorbeer, Wacholder, Rosamarin, Thymian, Salbei, Weinraute, Lavendel etc.
- Rauchkammerrohr auf die Russbüchse stecken und auf den Gitterrost stellen.
- Fisch mit Schlinge befestigen und im Schlitz der Rauchkammer einhängen.

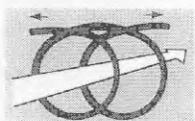


Die Schlinge

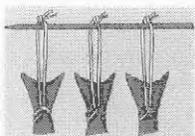
Ausschliesslich Schnüre von 1 bis 2 mm Dicke aus Naturfasern verwenden, zum Beispiel Bridierfaden.



Die Schnur mit der linken Hand fassen und mit der rechten Hand eine Schlinge bilden und festhalten.



Mit der rechten Hand auf die gleiche Weise eine zweite Schlinge bilden und hinter die erste legen. Die Schwanzflosse in Pfeilrichtung durch die beiden Schlingen stossen und den Knoten zuziehen.



Nun beide Schnürenden fassen und etwa 10 cm oberhalb der Schwanzflosse verknöten. Die Schlaufe über den Aufhängungsstab streifen.



- Spritpastenbrenner auf die schmale Schamottaauflage stellen und Paste anzünden.
- Die Auflage mit dem Brenner unter das Rauchrohr schieben.
- Die Räucherzeit beträgt rund 1 Stunde.
- Nach dem Räuchern die obere Russbüchse öffnen und den Fisch herausnehmen.

Anmerkungen

- Die Spritpaste im Brenner hat eine Brenndauer von circa 90 Minuten.
- Der Brenner kann mit Spritpaste nachgefüllt werden.
- Bei häufigem Gebrauch der Rauchkammer sollte das Rauchrohr regelmässig von Russ befreit werden.

* Statt Kräutern und/oder Gewürzen kann auch mit Sägespänen verschiedenster Holzarten experimentiert werden.

Vorbereitung des Räuchergutes

Das Rauchgut sollte vor dem Räuchern eingesalzen werden. Auf diese Weise wird dem Rauchgut Wasser entzogen (Osmose). Das verhindert einerseits das Platzen der Lebensmittel, andererseits wird durch das Salzen die konservierende Wirkung verstärkt.

Empfehlung: Das Räuchergut vier Stunden in 10 % Sole einlegen. Anschliessend herausnehmen und gut trocknen lassen.

10% Sole = 100g Kochsalz in 1 l Wasser auflösen.

Vorbereitung der Rauchkammer

- **Einfüllen von etwa fünf Esslöffeln Sägemehl (z.B. Fichte) in der unteren Russbüchse.**
- **Ausgewählte Kräuter grob geschnitten obenauflegen.**
- **Rauchkammer auf die Russbüchse aufstecken.**
- **Obere Russbüchse entfernen und mithilfe des Aufhängestäbchens das Rauchgut in die Schlitz der Rauchkammer einhängen.**
- **Deckel schliessen.**
- **Rauchkammer auf das Gitter stellen.**
- **Brenner anzünden.**
- **Warten.**

Die Räucherzeiten mit der Rauchkammer hängen ab:

- **vom Gewicht des Räuchergutes**
- **von der Aussentemperatur**

Erfahrung: Bei Aussentemperaturen von 18° C und einem Rauchgutgewicht von circa 300 g dauert die Räucherzeit gut eine Stunde. Entsprechend sind die Zeiten bei Änderungen von Temperatur und Gewicht anzupassen.

Zum Beispiel: Bei 18° C und 600 g Gewicht circa 1 1/2 Std. Diese Zeit entspricht auch der Brenndauer des Spritpastenbrenners.