

Räuchern

Die Kunst des privaten Räucherns: Veredeln Sie Wurst und Schinken in Eigenregie

Das private Räuchern von Wurst, Schinken und anderen Köstlichkeiten ist mehr als nur eine Methode zur Konservierung – es ist eine Leidenschaft, ein Handwerk und eine kulinarische Entdeckungsreise. Wer einmal den Duft von frisch geräuchertem Speck aus dem eigenen Ofen in der Nase hatte und das Ergebnis seiner Arbeit auf der Zunge zergehen ließ, den lässt dieses archaische Hobby so schnell nicht wieder los. Dieser Einleitungstext soll Ihnen die Türen zu dieser faszinierenden Welt öffnen und die ersten Schritte auf dem Weg zum eigenen, hausgemachten Rauchgenuss erleichtern.

- [Hausgemachter Geräucherter Käse – Intensiv & Aromatisch](#)
- [Kassler Hähnchen – Saftig, Zart & Rauchig ***](#)
- [Goldbraun und Saftig: Heißgeräucherte Forelle nach Hausmacherart](#)
- [Delikate Versuchung: Selbstgemachte, kalt oder heißräucherte Forelle ***](#)
- [PapaWehde`s Hausgemachte Knacker: Ein rustikaler Genuss ***](#)
- [Hausgemachtes Pastrami – ein aromatischer Hochgenuss](#)

Hausgemachter Geräucherter Käse – Intensiv & Aromatisch

Geräucherter Käse ist eine wahre Delikatesse, den du ganz einfach selbst herstellen kannst. Durch das Kalträuchern bekommt der Käse ein feines Raucharoma, ohne dass er schmilzt. Dieses Rezept zeigt dir Schritt für Schritt, wie du verschiedene Käsesorten wie Gouda, Cheddar oder Emmentaler perfekt räucherst.



Zutaten & Zubehör

Für 500 g Käse:

- 500 g Käse nach Wahl (z. B. Gouda, Cheddar, Emmentaler, Mozzarella, Bergkäse, Mini Babybel ...)

Für das Räuchern:

- Räuchermehl (Buche, Apfel, Kirsche oder Hickory für ein besonderes Aroma)
- 1 TL Wacholderbeeren oder Rosmarin (*optional für intensiveren Geschmack*)
- Räucherofen oder Smoker mit Kalträucher-Option
- Sparbrand für eine gleichmäßige Rauchentwicklung

Zubereitung

1. Käse vorbereiten

- Den Käse in **große Stücke (ca. 200-300 g pro Stück)** schneiden, damit er das Raucharoma gut aufnimmt.
- Den Käse für **2-3 Stunden bei Raumtemperatur abtrocknen lassen**, damit die Oberfläche nicht mehr so feucht ist.
- **Optional:** Den Käse mit einer Kräuter, Pfeffer oder Marinade bestreichen

2. Den Räucherofen vorbereiten

- Der Räucherofen oder Smoker sollte eine **Temperatur von maximal 25 °C** haben (*am besten unter 20 °C, damit der Käse nicht schmilzt*).
- Räuchermehl in den Sparbrand geben und anzünden.

3. Käse kalträuchern

- Den Käse auf ein Gitter legen oder in einem Netz aufhängen, damit der Rauch ihn von allen Seiten erreicht.
- **6-12 Stunden kalträuchern**, je nach gewünschter Intensität. Nach der Hälfte der Zeit den Käse einmal wenden.
- Falls ein stärkeres Aroma gewünscht ist, den Käse nach einer Ruhezeit von 24 Stunden ein weiteres Mal für 6 - 12 Stunden räuchern.

4. Nachreifen lassen

- Nach dem Räuchern den Käse in Pergamentpapier oder Vakuumbbeutel verpacken.
- **Mindestens 3-7 Tage im Kühlschrank reifen lassen**, damit sich das Aroma harmonisiert. Je länger die Reifung, desto intensiver wird der Geschmack.

Tipps für den perfekten Räucherkäse

Käsesorte wählen: Harte und halbfeste Käsesorten wie Gouda, Cheddar oder Emmentaler eignen sich besonders gut.

Temperatur beachten: **Unbedingt unter 25 °C bleiben**, damit der Käse nicht schmilzt.

Geduld haben: Direkt nach dem Räuchern schmeckt der Käse oft zu intensiv – durch das Nachreifen wird das Aroma milder und ausgewogener.

Rauchholz variieren: Buche ist klassisch, Apfel und Kirsche bringen eine süßliche Note, Hickory sorgt für ein kräftigeres Aroma.

Viel Spaß beim Räuchern & Genießen! ☐☐

Kassler Hähnchen – Saftig, Zart & Rauchig ***

Kassler Hähnchen ist eine köstliche Kombination aus Pökeln und Räuchern, inspiriert vom klassischen Kassler Schweinefleisch. Das Fleisch bleibt durch das Pökeln saftig, während der Rauch ihm ein unvergleichliches Aroma verleiht. Dieses Rezept zeigt dir Schritt für Schritt, wie du ein perfekt geräuchertes Kassler Hähnchen zubereitest.



Zutaten (ca. 8 Schenkel)

Für die Pökellake:

- 3 Liter Wasser
- 300 g Pökelsalz (*Nitritpökelsalz*)
- 1 EL Zucker (*brauner Zucker oder Honig*)
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfkörner
- 2 Knoblauchzehen (*leicht angedrückt*)
- 1 TL Paprikapulver (*geräuchert*)
- 1 TL Zwiebelpulver

Für das Räuchern:

- Räuchermehl (*Buche oder eine Mischung mit Apfel- oder Kirschholz*)
- zerstoßene Wacholderbeeren oder Rosmarin für zusätzliches Aroma
- 1 EL Sonnenblumenöl (*zum Einfetten des Rosts*)

Zubereitung

1. Hähnchenschenkel vorbereiten

Die Hähnchenschenkel unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Überstehende Haut oder Fett bei Bedarf entfernen.

2. Pökellake herstellen & Hähnchenschenkel einlegen

- Das Wasser in einem großen Topf erhitzen und Pökelsalz, Zucker, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Senfkörner, Knoblauch, Paprikapulver und Zwiebelpulver einrühren.
- Die Lake vollständig abkühlen lassen.
- Die Hähnchenschenkel in einen Behälter oder Vakuumbbeutel geben und mit der Lake bedecken.
- **Im Kühlschrank für ca. 3 Tage pökeln**, dabei täglich wenden, damit die Gewürze gleichmäßig einziehen.

3. Hähnchenschenkel trocknen lassen

Nach dem Pökeln die Schenkel aus der Lake nehmen, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend **mindestens 6-12 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort oder im Kühlschrank auf einem Rost trocknen lassen**, damit sich eine leicht

klebrige Oberfläche (*Pellicle*) bildet.

4. Den Räucherofen vorbereiten

- Den Räucherofen oder Smoker auf **90-100 °C** vorheizen.
- Das Räuchermehl mit Wacholderbeeren oder Rosmarin mischen und in die Räucherschale geben.
- Den Rost leicht einölen, damit die Hähnchenschenkel nicht kleben bleiben, falls ihr sie legen und nicht hängen möchtet.

5. Hähnchenschenkel heiß räuchern

- Die Schenkel von außen z.B. mit meinem Magic Dust einreiben
- Die Schenkel mit ausreichend Abstand auf den Rost hängen oder legen.
- Bei **90-100 °C für ca. 2-3 Stunden** räuchern, bis eine Kerntemperatur von **80-85 °C** erreicht ist.
- Nach der Hälfte der Zeit den Rauch kontrollieren und ggf. Räuchermehl nachlegen.

6. Ruhen lassen & servieren

Nach dem Räuchern die Hähnchenschenkel für ca. **30 Minuten ruhen lassen**, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen. Danach warm mit Beilagen wie Sauerkraut und Kartoffeln genießen oder abgekühlt oder als herzhafter Brotbelag servieren.

Tipps für das perfekte Kassler Hähnchen

Gleichmäßiges Pökeln: Die Schenkel regelmäßig in der Lake wenden, damit sie überall gleichmäßig durchziehen.

Geduld beim Trocknen: Eine gute Trocknungsphase sorgt für eine bessere Rauchhaftung und intensiveres Aroma.

Rauchholz wählen: Buche sorgt für ein klassisches Aroma, Apfel- oder Kirschholz bringen eine leicht süßliche Note.

Lagerung: Im Kühlschrank vakuumiert oder gut eingewickelt halten sich die Kassler Hähnchenschenkel bis zu 1 Woche, eingefroren mehrere Monate.

Viel Spaß beim Räuchern & Genießen! ☐☐☐

Goldbraun und Saftig: Heißgeräucherte Forelle nach Hausmacherart

Heißgeräucherte Forellen sind ein echter Genuss – saftig, zart und voller rauchiger Aromen. Durch das Räuchern bei höheren Temperaturen wird die Forelle nicht nur gegart, sondern erhält auch eine wunderbar würzige Note. Dieses Rezept führt dich Schritt für Schritt durch den gesamten Prozess, von der Vorbereitung über das Einlegen bis hin zum perfekten Räuchern.



Zutaten für 8 Portionen

Für die Forellen:

- 8 frische Forellen (je ca. 300–400 g, ausgenommen, aber mit Haut)
- 10 Liter Wasser
- 500 g Salz (am besten grobes Meersalz)
- 4 EL brauner Zucker
- 4 - 8 Lorbeerblätter

- 4 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 TL Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehe (*leicht angedrückt*)
- 1 Zweig Dill, Thymian oder Rosmarin (*optional*)
- 2 große Zwiebeln (in grobe Stücke)

Ausrüstung:

- Räucherofen oder Räucherschrank
- Geeignete Behälter zum Pökeln
- Räucherhaken oder -roste

Zubereitung

1. Forellen vorbereiten

Die Forellen gründlich mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Kiemen entfernen, da sie beim Räuchern sonst einen bitteren Geschmack entwickeln können.

2. Die Lake ansetzen

- Wasser in einem großen Topf erhitzen, Salz und Zucker einrühren, bis sie sich aufgelöst haben.
- Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter hinzufügen.
- Die Lake vollständig abkühlen lassen.

3. Forellen einlegen

Die Forellen in die abgekühlte Lake legen, dabei sicherstellen, dass sie vollständig bedeckt sind. Mindestens 12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

4. Fische trocknen lassen

Nach dem Einlegen die Forellen aus der Lake nehmen, mit klarem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Anschließend für ca. 1 Stunde an einem kühlen, luftigen Ort oder im Kühlschrank auf einem Rost trocknen lassen. Dadurch bildet sich eine leicht klebrige Oberfläche (*die sogenannte Pellicle*), an der der Rauch besser haften bleibt.

5. Den Räucherofen vorbereiten

- Den Räucherofen oder Smoker auf ca. 80–100 °C vorheizen.

- Das Räuchermehl mit Wacholderbeeren oder Rosmarin mischen und in die Räucherschale geben.
- Den Rost leicht einölen, damit die Fische nicht kleben bleiben (*falls ihr diese legen und nicht hängen möchtet*).

6. Räuchern der Forellen

- Die Forellen entweder auf den Rost legen oder an speziellen Haken im Räucherofen aufhängen.
- Für ca. 1,5 bis 2 Stunden räuchern, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist und die Kerntemperatur der Forelle ca. 65–70 °C beträgt.
- Nach der Hälfte der Zeit den Rauch kontrollieren und ggf. Räuchermehl nachlegen.

7. Servieren und genießen

Die heißgeräucherten Forellen können warm oder kalt serviert werden. Sie schmecken hervorragend mit frischem Brot, Kartoffelsalat oder Meerrettich-Dip.

Delikate Versuchung: Selbstgemachte, kalt oder heißräucherte Forelle ***

Das Kalträuchern von Forellen ist eine traditionelle Methode, um diesen köstlichen Fisch auf besonders schonende Weise zu veredeln. Im Gegensatz zum Heißräuchern, bei dem der Fisch gegart wird, bleibt er beim Kalträuchern roh und erhält durch den sanften Rauch ein unvergleichliches Aroma. Mit diesem Rezept können Sie den Prozess des Kalträucherns ganz einfach zu Hause ausprobieren und ein Ergebnis erzielen, dass selbst Feinschmecker begeistern wird.



Zutaten für 8 Portionen

Für die Forellen:

- 8 frische Forellen (je ca. 300–400 g, *ausgenommen, aber mit Haut*)
- 4 Liter Wasser
- 300 g grobes Meersalz
- 4 EL Zucker
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter

- 1 Zweig Thymian oder Rosmarin (*optional*)

Für das Räuchern:

- Räuchermehl (*Buche, Erle oder Fruchtholz wie Apfel oder Kirsche*)
- zerstoßene Wacholderbeeren oder Rosmarin für zusätzliches Aroma

Zusätzliche Hinweise zu den Gewürzen:

- Die Gewürzmengen können je nach persönlichem Geschmack angepasst werden.
- Für ein intensiveres Raucharoma können Sie auch geräucherte Paprika oder andere geräucherte Gewürze hinzufügen.
- Achte darauf, hochwertige Gewürze zu verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.
- Es gibt ebenfalls im Fachhandel, diverse fertig gemischte Gewürzmischungen, die optimal auf das Räuchern von Forellen ausgelegt sind.

Ausrüstung:

- Räucherofen oder Räucherschrank mit Kaltrauchfunktion
- Geeignete Behälter zum Pökeln
- Räucherhaken oder -roste

Zubereitung

1. Forellen vorbereiten

- Die Forellen gründlich mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Kiemen entfernen, da sie einen bitteren Geschmack geben können.

2. Beizen der Forellen (*Trocken- oder Nassbeize*)

- Es gibt zwei Methoden, um die Forellen für das Kalträuchern vorzubereiten:

Methode 1: Nassbeize (klassisch & gleichmäßig)

- Wasser erhitzen, Salz und Zucker einrühren, bis sie sich aufgelöst haben.
- Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Kräuter hinzufügen.
- Die Lake vollständig abkühlen lassen.
- Forellen in die Lake legen und 12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Methode 2: Trockenbeize (intensiveres Aroma)

- Salz und Zucker mischen, Pfeffer, Wacholder und Lorbeer fein zerstoßen.
- Die Forellen innen und außen großzügig mit der Mischung einreiben.
- In einer abgedeckten Schale 12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Fische trocknen lassen

Nach dem Beizen die Forellen gut mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Anschließend für mindestens **12 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort trocknen lassen**, bis sich eine klebrige Oberfläche (*Pellicle*) bildet. Diese sorgt dafür, dass der Rauch besser haften bleibt.

4. Den Räucherofen vorbereiten

- Die Räucherkammer auf **15-25 °C** halten (*nicht wärmer als 30 °C, sonst beginnt das Eiweiß zu stocken*).
- Räuchermehl mit Wacholderbeeren oder Rosmarin mischen und in die Räucherschale geben.
- Für eine konstante Rauchentwicklung sorgen, ohne zu viel Hitze zu erzeugen (*ein sogenanntes Sparbrand eignet sich ideal*).

5. Kalt räuchern

- Forellen auf ein Gitter legen oder an speziellen Haken im Räucherofen aufhängen.
- Für **12-24 Stunden räuchern**, je nach gewünschter Intensität. Dabei regelmäßig für gleichmäßigen Rauch sorgen.
- Gegebenenfalls in mehreren Sitzungen über 2-3 Tage räuchern, mit Pausen zur Trocknung dazwischen.

6. Nachreifen lassen & genießen

Nach dem Räuchern die Forellen **mindestens 1 Tag ruhen lassen**, damit sich das Aroma optimal entfaltet. Danach sind sie servierfertig und schmecken hervorragend mit frischem Brot, Meerrettich, Honig-Senf-Sauce oder auf Salaten.

PapaWehde`s Hausgemachte Knacker: Ein rustikaler Genuss

Selbstgemachte Knacker sind ein wahrer Gaumenschmaus für Liebhaber herzhafter Wurstspezialitäten. Mit diesem Rezept können Sie Ihre eigenen, köstlichen Knacker herstellen, die durch das Räuchern ein unvergleichliches Aroma erhalten.



Zutaten:

- 1 kg Schweineschulter
- 500 g Schweinebauch

Gewürze pro 1 kg Fleisch:

- 23 g Nitritpökelsalz
- 4 g brauner Rohrzucker
- 3 g Pfeffer
- 1 g Paprika (*geräuchert*)
- 1 g Kümmel
- 1 g Chilipulver

Zubereitung:

1. Fleisch vorbereiten:

- Schneiden Sie die Schweineschulter und den Schweinebauch in kleine, handliche Stücke.

2. Fleisch wolfen:

- Geben Sie das gesamte Fleisch durch einen Fleischwolf mit einer Lochscheibe der Größe 3 mm.
- Mischen Sie alle Gewürze (*Nitritpökelsalz, brauner Rohrzucker, Pfeffer, Kümmel und Chilipulver etc.*) gründlich mit dem gewolften Fleisch.
- Danach wird die gewolfte Masse nochmals durch den Fleischwolf gegeben. (**Achtung**, das Fleisch sollte dabei **nicht** warm werden, alternativ - sehr feines *Crusheis* untermischen)
- Kneten Sie die gewürzte Fleischmasse sorgfältig durch, um eine gleichmäßige Verteilung der Gewürze zu gewährleisten und die Bindung zu verbessern.

3. Wurst füllen:

- Füllen Sie die Fleischmasse in einen Wurstfüller.
- Achten Sie darauf, dass keine Luftblasen in der Wurstmasse entstehen.
- Füllen Sie die Masse in Naturdärme ein.

4. Abhängen:

- Hängen Sie die gefüllten Würste für 24 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort zum Trocknen auf.

5. Räuchern:

- Hängen Sie die getrockneten Knacker in einen Räucherofen. Achten Sie darauf, dass die Würste nicht zu dicht aneinander hängen, damit der Rauch sie gleichmäßig umströmen kann.
- Verwenden Sie eine Räucherschnecke oder einen Sparbrand mit Buchenspänen und legen Sie in regelmäßigen Abständen Wacholderbeeren auf die Späne.
- Zünden Sie die Räucherschnecke an und räuchern Sie die Knacker für etwa 10 Stunden, bis sie eine schöne, goldbraune Farbe angenommen haben.

6. Ruhen lassen:

- Nehmen Sie die geräucherten Knacker aus dem Räucherofen und hängen Sie sie für weitere 24 Stunden zum Ausreifen auf.

7. Genießen:

- Die Knacker sind nun fertig zum Verzehr. Je länger sie abhängen, desto intensiver wird ihr Geschmack.

Tipps:

- Für ein intensiveres Raucharoma können Sie verschiedene Holzarten zum Räuchern verwenden, z. B. Erle oder Hickory.
- Die Räucherzeit kann je nach Räucherofen und gewünschter Rauchintensität variieren.
- ***Es ist Wichtig, sehr sauber zu arbeiten, um ein verderben der Wurst zu vermeiden.***
- Bei der Verwendung von Nitritpökelsalz, ist es sehr wichtig sich genau an die Mengenangaben zu halten.

Hausgemachtes Pastrami – ein aromatischer Hochgenuss

Erlebe den unvergleichlichen Geschmack von selbstgemachtem Pastrami, einem delikaten Highlight für Fleischliebhaber. Dieses Rezept führt dich Schritt für Schritt durch den Prozess des Pökeln, Räucherns und Reifens, um ein zartes und aromatisches Pastrami zu kreieren, das auf der Zunge zergeht. Die Kombination aus würzigen Gewürzen, rauchigem Aroma und saftigem Fleisch wird dich begeistern. Lass dich von der Kunst des Pastrami-Machens inspirieren und verwöhne dich und deine Gäste mit diesem kulinarischen Meisterwerk.



Zutaten:

Einlegen:

- 1 kg Tafelspitz oder Rinderbrust
- 30 g Pökelsalz pro kg Fleisch

- 3 EL grob geschotener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 2 EL Zwiebelpulver
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL gemahlener Koriander

Rub (*Gewürzmischung zum Räuchern*):

- 2 EL gemahlener Koriander
- 4 EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer (z.B. deine spezielle Kreation oder mein Steakpfeffer)

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

- Das Fleisch von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.

2. Einlegen:

- Das Fleisch gründlich mit den Gewürzen für das Einlegen einreiben.
- Das Fleisch vakuumieren (oder in einen fest verschließbaren Gefrierbeutel geben und die Luft möglichst vollständig entfernen).
- Das vakuumierte Fleisch für eine Woche im Kühlschrank lagern, dabei mindestens einmal täglich wenden.

3. Wässern:

- Nach einer Woche das Fleisch aus der Vakuumverpackung nehmen und alle Gewürze unter kaltem Wasser gründlich abspülen.
- Das Fleisch für 2 Stunden in kaltem Wasser wässern, um überschüssiges Salz zu entfernen.

4. Räuchern:

- Das gewässerte Fleisch mit der Gewürzmischung (Rub) für das Räuchern großzügig einreiben.
- Den Smoker auf 110-120 °C vorheizen und das Fleisch bei indirekter Hitze garen.
- Das Pastrami im Smoker lassen, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist.

5. Ruhephase:

- Das Pastrami aus dem Smoker nehmen und 2-3 Stunden ruhen und abkühlen lassen.

6. Reifen:

- Das abgekühlte Pastrami erneut vakuumieren und für mindestens 2 weitere Tage im Kühlschrank reifen lassen.

7. Anschneiden und Servieren:

- Das Pastrami mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben (ca. 0,7 mm) schneiden und genießen.

Tipps:

- Die Qualität des Fleisches ist entscheidend für den Geschmack des Pastrami. Achte auf hochwertiges Rindfleisch.
- Pökelsalz sorgt für eine schöne rote Farbe und eine längere Haltbarkeit.
- Die Räucherzeit kann je nach Smoker und Fleischstärke variieren. Verwende ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur genau zu überwachen.
- Für ein intensiveres Raucharoma können Räucherhölzer wie Hickory oder Mesquite verwendet werden.
- Pastrami schmeckt hervorragend auf einem Sandwich mit Senf und Gewürzgurken.
- Für einen intensiveren Rauchgeschmack kann die Räucherzeit erhöht werden, oder man kann das Fleisch zwischendurch mit Apfelsaft oder einer ähnlichen Flüssigkeit besprühen (moppen).