

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! ☐☐

Revision #1

Created 14 June 2025 13:27:49 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:31:15 by PapaWehde