

Räucherrezepte: mehr als 40 leckere Rezepte zum selber nachmachen



**Räucherrezepte: mehr als 40 leckere Rezepte zum
selber nachmachen nur 2,99 Euro**

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines zum Räuchern
Wer räuchern will, benötigt nicht viel.

Räucherarten

Kalträuchern

Heißräuchern

Was benötige ich zum Räuchern?

Räucherschranke
Räucherammer
Räuchertonne
Gas/elektrischer Räucherofen
Räucherofen selber bauen

Welches Holz wird benötigt?

Sägespäne/Räucherspäne
Einfluss von Gewürzen und Kräutern

Über 40 leckere Räucherrezepte

Fisch und Meeresfrüchte

Geräucherte Garnelen
Kartoffelaufbau mit geräuchertem Bückling
Räucher Lachs-Creme Süppchen
Lauwarmer Lachs aus dem Räucherofen mit zweierlei Spargel und Ofenkartoffel
Räucherlachs auf Meerrettich-Schmand und Kartoffelpuffern
Nudeln mit Schmelzkäse-Räucherlachs-Soße
Champignon-Quiche mit Räucherlachs
Tarte von geräuchertem Aal
Aal in Papillotten
Geräucherter Wolfsbarsch mit Rosmarin
Forelle geräuchert
Geräuchertes Saiblings Filet mit Gebirgskräutersalat

Fleisch

Geräucherte Hähnchenschenkel
Labskaus
Bohnengulasch mit geräucherter Schweinshaxe
Kasseler-Kartoffel-Auflauf
Kasseler-Braten mit Kräutersoße
Kasseler Soutane nach Hausfrauenart
Kasseler überbacken mit Gemüse
Wildscheinbraten mit Pilzen
Wildschweingulasch
Wildschweinroulade mit Glühweinssoße

Käse

Mozzarella affumicata
Thunfischpizza mit geräuchertem Mozzarella
Lachs – Mozzarella – Bruschetta
Putenbrust – Mozzarella – Carpaccio
Feine Erbsensuppe mit Minze
Paprikasuppe mit Geflügel
Kürbis – Speck – Flammkuchen
Fettucine mit Räucherkäse und Salami
Limburger Käse – Auflauf
Bauernspätzle
Hackbraten mit Quark
Gebackener Feta im Sesammantel

Veganes und Vegetarisches

Eier
Kartoffeln
Salz
Peperoni
Nüsse
Zwiebel
Zwetschgen
Tofu

**Hier geht es direkt zu den Räucherrezepten von
Evelin Scherpenhardt auf Amazon.de**