

Inhalt

Vorwort			6
Das Abc des Räucherns			7
Die Geschichte des Räucherns	7	Die Räucherausrüstung	18
Was geschieht beim Räuchern?	8	Vor dem Räuchern	20
Was wird geräuchert?	9	Das Räuchern – Step by Step	22
Basic: das Räuchermehl	11	Dos and Don'ts beim Räuchern	25
Die Räuchermethoden	14	Perfekte Begleiter zu Geräuchertem	27
Fleisch & Co.			28
So werden Rind, Schwein & Co. zu Menü-Spezialitäten: Ribeye-steaks und Rehfilets, Lammschulter und Hasenrücken frisch aus dem Rauch – ein Hochgenuss!			
Geflügel & Co.			54
Geräucherte Gans, Ente, Pute und – ganz klassisch – Hähnchen bieten besondere Geschmacksmomente. Und für Gourmets darf's auch mal Wachtel oder Kapaun sein.			
Fisch & Co.			74
Räucherküche von traditionell bis experimentell: von Forelle, Lachs und Kabeljau bis Garnelen, Mies- und Jakobsmuscheln. Alles gleichermaßen empfehlenswert!			
Gemüse & Co.			100
Spargel oder Zwiebel, Eier oder Pilze, Mozzarella oder Tofu setzen überraschend neue kulinarische Akzente auf dem Räucher-Speiseplan. Unbedingt probieren!			
Hersteller/Bezugsquellen			124
Rezeptregister/Sachregister			126
Impressum			128