

Räuchern Lebensmittel*



Räuchern dient einerseits der Konservierung von Lebensmittel wie Fisch oder Fleisch, andererseits aber auch deren Aromatisierung. Dabei werden die eingesalzenen bzw. gepökelten Lebensmittel über einen längeren Zeitraum dem Rauch von Holzfeuern ausgesetzt. So werden Farbe, Geruch und Geschmack sowie die Haltbarkeit positiv beeinflusst.

Eine Sonderform stellt das Räuchern in einem Barbecue-Smoker dar, bei dem der Fisch bzw. das Fleisch gleichzeitig auch gegart wird.

* *Steckbrief in Vorbereitung*