

# Forellen gesalzen zum selber Räuchern

## Perfekt für echten Räucher-Genuss

### Traditioneller Räuchergenuss mit hochwertiger Forelle

Unsere **gesalzene Forelle** ist die perfekte Wahl für alle, die ihren Räucherfisch selbst herstellen möchten. Die Forellen werden sorgfältig gesalzen und für das Räuchern vorbereitet, wodurch sie eine **optimale Konsistenz und Haltbarkeit** erhalten. Beim Räuchern entwickelt das feine, saftige Forellenfleisch ein **zartes Raucharoma**, das diesen Fisch zu einer echten Delikatesse macht.

Dank ihres **mittleren Fettgehalts** ist die Forelle besonders gut für das **heiße Räuchern** geeignet. Die feine Textur bleibt saftig, während sich die rauchige Kruste perfekt ausbildet – für einen unverwechselbaren Geschmack.

---

### Eigenschaften unserer gesalzene Forelle:

**Frische Premium-Qualität** – Sorgfältig gesalzen und für das Räuchern vorbereitet

**Ideal zum Heißräuchern** – Perfekt für Räucherofen oder Smoker

**Aromatisch & saftig** – Zarter Fisch mit feinem, natürlichem Fettgehalt

**Einfache Zubereitung** – Nach kurzem Wässern direkt räucherfertig

---

### Zubereitung – Forelle richtig räuchern

#### Zutaten:

- 1 gesalzene Forelle (ca. 400–600 g)
- 2 EL grobes Meersalz
- 1 TL Zucker (optional, für eine mildere Note)
- 2 Liter kaltes Wasser
- Räuchermehl (Buche, Erle oder eine Mischung mit Fruchthölzern)
- 1 Zweig frischer Dill oder Thymian (optional für mehr Aroma)

---

#### Schritt-für-Schritt-Anleitung:

##### 1. Forelle vorbereiten:

- Die **gesalzene Forelle in kaltem Wasser für ca. 3–5 Stunden wässern**, um überschüssiges Salz zu entfernen.
- Danach die Forelle gründlich trocken tupfen und an der Luft für etwa **1–2 Stunden trocknen lassen**, bis die Haut eine leicht pergamentartige Oberfläche bildet – dies verbessert die Rauchaufnahme.

##### 2. Räucherofen vorbereiten:

- Den Räucherofen oder Smoker auf **80–90°C vorheizen**.
- **Räuchermehl** (z. B. aus Buche oder Erle) in die Räucherschale geben.
- Optional: Einen Zweig **Dill oder Thymian** auf das Räuchermehl legen – das verleiht der Forelle ein feines Kräuteraroma.

##### 3. Forelle räuchern:

- Die Forelle entweder auf einen **Räucherrost legen oder an den Kiemen aufhängen**.
- Bei **80–90°C für ca. 1,5–2,5 Stunden heißräuchern**, bis die Haut eine **goldene Farbe** annimmt.
- Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.

##### 4. Servieren:

- Die geräucherte Forelle kann im Ganzen serviert oder filetiert werden.
- Am besten mit **frischem Bauernbrot, Meerrettich und einem Spritzer Zitrone** genießen.

---

#### Lagerung & Haltbarkeit:

- Die gesalzene Forelle sollte **gekühlt bei max. 4°C** aufbewahrt werden.
- Nach dem Räuchern kann sie für **5–7 Tage im Kühlschrank** gelagert werden.
- Für eine längere Haltbarkeit kann die geräucherte Forelle **vakuiert und eingefroren** werden.

Unsere **gesalzene Forelle** ist ideal für alle, die echten, selbstgeräucherten Fisch genießen möchten. Durch das behutsame Salzen und Räuchern entfaltet sie ihr volles Aroma und bleibt dabei herrlich saftig. Ob als traditionelle Fischspezialität oder als Highlight auf der Brotzeitplatte – **selbst geräucherte Forelle ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis**.

**Jetzt bestellen und selbst zum Räuchermeister werden!**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	515 kj
Brennwert kcal	125 kcal
Fett	2,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23,89 g
Salz	2,10 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Zusätzliche Informationen

Zutaten

Forelle, Salz

Herkunftsort

Lat. Name: *Oncorhynchus mykiss* Fanggebiet: Dänemark aus Aquakultur Fangmethode: -----

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

**Fisch-Feinkost Klassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden