Makrelen gesalzen zum selber Räuchern

Makrelen gesalzen zum Selberräuchern – Perfekt für ein intensives Raucharoma

Makrele – Der Klassiker für das Räuchern

Unsere **gesalzenen Makrelen** sind ideal für alle, die ihren Räucherfisch **selbst zubereiten und genießen** möchten. Die Makrele ist für ihr **festes, aromatisches Fleisch und ihren hohen Fettgehalt** bekannt – zwei perfekte Eigenschaften für einen **intensiven, rauchigen Geschmack** nach dem Räuchern.

Durch die sorgfältige **Salzung** wird die Makrele optimal für das Räuchern vorbereitet. Das Salzen verbessert nicht nur die Haltbarkeit, sondern sorgt auch dafür, dass das Fleisch während des Räucherns **besonders saftig bleibt** und die Raucharomen perfekt aufnimmt.

Ob als **traditioneller heißgeräucherter Fisch oder kaltgeräucherte Spezialität** , selbst geräucherte Makrelen sind ein echtes Geschmackserlebnis für Räucherliebhaber!

Eigenschaften unserer gesalzenen Makrelen:

Premium-Qualität – Frisch gesalzen und perfekt zum Räuchern vorbereitet
Ideal für das Heißräuchern – Hoher Fettgehalt für ein intensives Raucharoma
Aromatischer, würziger Geschmack nach dem Räuchern
Einfache Zubereitung – Nach kurzem Wässern direkt räucherfertig
Reich an Omega-3-Fettsäuren – Gesunder Genuss für eine bewusste Ernährung

---

Zubereitung – Makrelen richtig räuchern

Zutaten:

- 2 gesalzene Makrelen (je ca. 500–700 g)
- 2 EL grobes Meersalz
- 2 Liter kaltes Wasser
- 1 TL Zucker (optional, für eine mildere Note)
- Räuchermehl (Buche, Erle oder eine Mischung mit Fruchthölzern)
- 1 Zweig Rosmarin oder Lorbeerblätter (optional für ein feines Kräuteraroma)

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Makrelen vorbereiten:

- Die **gesalzenen Makrelen für ca. 4–6 Stunden in kaltem Wasser wässern** , um überschüssiges Salz zu entfernen.
- Anschließend die Makrelen gut abtropfen lassen und an einem kühlen, luftigen Ort für ca. **1–2 Stunden trocknen**, bis die Haut eine leicht pergamentartige Oberfläche bildet – dies verbessert die Rauchaufnahme.

2. Räucherofen vorbereiten:

- Den Räucherofen oder Smoker auf **80–90°C (Heißräuchern)** vorheizen.
- **Räuchermehl (Buche oder Erle)** in die Räucherschale geben.
- Optional: Einen Zweig **Rosmarin oder Lorbeerblätter** auf das Räuchermehl legen, um der Makrele ein dezentes Kräuteraroma zu verleihen.

3. Makrelen räuchern:

- Die Makrelen entweder an den Kiemen aufhängen oder auf den Räucherrost legen.
- **Heißräuchern:**
  - Für **2,5–3 Stunden bei 80–90°C** räuchern, bis die Haut eine **goldbraune Farbe** annimmt.
  - Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.

4. Servieren:

- Die geräucherte Makrele kann im Ganzen serviert oder filetiert werden.
- Besonders lecker mit **frischem Bauernbrot, Meerrettich, Senf oder einem Spritzer Zitrone** .

Lagerung & Haltbarkeit:

- Die gesalzenen Makrelen sollten **gekühlt bei max. 4°C** aufbewahrt werden.
- Nach dem Räuchern sind sie **gekühlt ca. 5–7 Tage haltbar**.
- Für eine längere Lagerung kann die geräucherte Makrele **vakuumiert und eingefroren** werden.

Fisch-Feinkost Klaassen
IdNr.: 58/122702059
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

Fazit:

Unsere **gesalzenen Makrelen** sind die ideale Grundlage für eine **authentische, hausgemachte Räucher-Spezialität**. Durch ihren hohen Fettgehalt entwickelt die Makrele beim Räuchern ein **intensives, herzhaftes Aroma**, das perfekt mit der milden Rauchnote harmoniert. Ob als **Snack, Brotbelag oder in Salaten** – geräucherte Makrele ist ein echtes Geschmackserlebnis für alle Fischliebhaber.

Jetzt bestellen und das Räucherhandwerk selbst erleben!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	760 kj
Brennwert kcal	180 kcal
Fett	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,75 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,2 g
Salz	0,08 g
Natrium	0,95 g

Allergene

Fisch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten
Makrele
Herkunftsort
Lat. Name: Scomber scombrus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs.- und Hebenetze
Inverkehrbringer
Fisch Klaassen