

Gebrauchsanleitung

THÜROS Räucherschranke und THÜROS Räucheraufsätze

gefertigt aus hochlegiertem, antimagnetischem und somit rostfreiem Edelstahl

ein paar allgemeine Anmerkungen zum Räuchern:

Das Räuchern, in Österreich und Bayern auch als Selchen bezeichnet, ist ein Verfahren zur Konservierung und Veredelung von Lebensmitteln, wie Fisch, Fleisch, Wurst und Käse etc.

Die nach Rezept oder individuellen Geschmack vorbereiteten Lebensmittel werden dabei einem Rauch ausgesetzt. Durch die damit einhergehende Trocknung sinkt der Wassergehalt des Räuchergutes, je nach Verfahren, um 10 bis 40 Prozent. Neben der Erhöhung der Haltbarkeit hat das Räuchern vor allem den Zweck die Farbe, den Geruch und den Geschmack der geräucherten Lebensmittel positiv zu beeinflussen.

Die THÜROS Räucherschränke und die Barbecue- u. Räucheraufsätze eignen sich insbesondere zum Heiß- und Warmräuchern und können mit optionalem Zubehör auch zum Kalträuchern genutzt werden. Die Aufsätze sind auch zum Barbecue-Grillen Bestens geeignet.



Abbildung: Räucherschrank: RS 60100 E, hier mit Unterschrank : US-RS60-30 als optionales Zubehör

Vor der Erstbenutzung sollte man einen Heißräucherzyklus ohne Räuchergut durchführen, um sich so vorab mit der Funktionalität der THÜROS Räuchertechnik vertraut zu machen.

Warnhinweis!

Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden und Wiederanzünden benutzen, nur handelsüblichen, DIN-geprüften Anzünder verwenden.

Achtung!

Bitte immer beim Gerät bleiben und das Thermometer im Auge behalten. Gerät nicht überhitzen, da es für das Thermometer sonst keinen Garantieanspruch geben kann!

Wird es doch heißer als zum Räuchern notwendig, alle Luftschieber schließen, Tür öffnen und die Glut mit Wasser besprühen, um so die Temperatur zu reduzieren! Beim nächsten Mal dann weniger Glut erzeugen.

1. Heißräuchern

Werden roher Fisch oder rohes Fleisch über wenige Stunden hinweg, bei einer Temperatur von 50 °C bis 85 °C gegart und geräuchert, spricht man von Heißräuchern.

Für Fisch ist das Heißräuchern das gebräuchlichste Verfahren.

Intensives Heißräuchern bei Temperaturen von um die 80 °C nennt man auch Braten.

Räuchergut:

- Fische
- Geflügel
- Wild etc.
- Jagdwurst, gekochter Schinken

Temperaturbereich:

- 50 °C bis 85 °C - für Forellen die beste Räuchertemperatur liegt bei 60 °C bis maximal 70 °C

Räucherzeiten:

- je nach Fisch ca. 1 bis 1,5 Stunden
- Fleisch, Wild, Geflügel ca. 1 bis 3 Stunden

Räuchermehl / Räucherspäne:

Zum Räuchern von Fisch verwendet man nicht harzende Holzarten wie Buche, Erle, Ahorn, Esche oder verschiedene Obstgehölze. Am gebräuchlichsten sind Holzmehl oder Holzspäne aus Buche. Über den Fachhandel kann man verschiedene und mit Gewürzen angereicherte Räuchermischungen kaufen. THÜROS hat das Buchenräuchermehl-RM1 mit der Körnung 0,1-3 mm und verpackt zu 1 Kg im Zubehörsortiment.

Vorbereitung des Räuchergutes

Der Fisch muss auf jeden Fall gesalzen werden. Das ist das A und O eines guten Räucherfisches. Die Fische schlachten, ausnehmen und unter fließendem Wasser gut waschen oder gleich geschlachtete und ausgenommene Fische kaufen. Man kann sich beim Fischer, im Fachhandel oder in einschlägigen Fischzuchtbetrieben fertig vorbereitete, gewürzte Fische zum Räuchern bestellen und kaufen.

Trockensalzen

- möglichst Plastikeimer oder Schüssel verwenden
- Fische werden außen und innen mit Kochsalz oder Meersalz eingerieben
- je nach Größe und Fettgehalt ca. 1 bis 3 Stunden ziehen lassen

Nasssalzen

- als Faustregel gilt Mischungsverhältnis von 1l Wasser- Salz zu 60 g Salz
- Einlegezeit dann 10 bis 13 Stunden
- wenn es schneller gehen soll, Einlegezeiten ca. 2 Stunden, Mischungsverhältnis von 4 l Wasser zu 1 kg Salz erhöhen (volle Sättigung der Salzlake)

Je nach Geschmack oder Vorlieben kann man unter das Salz oder in die Lake Wacholder, Thymian, Dill, Lorbeerblätter, Zwiebeln, feingehackten Knoblauch, geriebener Pfeffer usw. mischen.

Tipps und Tricks

- magere Fische, wie Rotbarsch, benötigen etwas kürzere Einlegezeit, als fettere Fische, wie Makrele oder Steinbutt
- Salz – oder Lakegefäß keinesfalls in warme Räume stellen bzw. Sonne aussetzen, sondern in eine kühle Umgebung bei 7°C - 12°C wie Kühlschrank oder Keller stellen.
- nach dem Einlegen Fisch vor dem Räucher mit klarem Trinkwasser abspülen um Schleim, Blut und Kräuterreste abzuwaschen.

Unzählige Rezepte, Anregungen zum Räuchern und Videos finden Sie im Internet über www.google.de , www.youtube.de oder in der einschlägigen Fachliteratur.

Anheizen des Räucherofens:

Entfachen Sie im Glutkasten, außerhalb des Räucherschrankes, mit kleingehackten, harzfreien Hartholzscheiten ein Feuer, meist gebräuchlich ist Buche und belegen sie dann das Feuer, nach dem es fast durchgebrannt ist, mit **etwas** Holzkohle (das Feuer dabei bitte nicht „abwürgen“) und schieben Sie dann die Schublade in den Räucherofen. So erreichen Sie schnell die erforderliche Anfangstemperatur zum Garen von 90°C bis maximal 110°C. Dann die vorbereiteten Fische, also gewürzt und gut getrocknet, in den Ofen hängen oder legen.

Je trockener der Fisch in den Ofen kommt, desto goldgelber oder dunkler wird seine Farbe. Je kürzer er trocknet, desto zarter und heller bleibt er. Das Trocknen im Sommer an der "frischen Luft" dauert ca. 2 Stunden.

Die Fische sollten, je nach Größe und Fischart, bei 85°C bis maximal 110°C ca. 15-30 Minuten ohne Rauch garen. Nach der Garzeit **angefeuchtetes** Holzmehl oder **angefeuchtete** Späne direkt auf die Glut geben. Die Glut wird so gemindert, der Räuchervorgang setzt sofort ein und die Temperatur im Schrank fällt ab. Für Forellen liegt die ideale Räuchertemperatur bei 60°C und sollte die 70°C nicht überschreiten.

Ist Temperatur doch zu hoch, die Glut entweder mit mehr angefeuchteten Spänen belegen oder mit Wasser besprühen. Einen Wassersprüher deshalb beim Räuchern immer griffbereit halten. Als willkommener Nebeneffekt steigt so die relative Luftfeuchtigkeit im Schrank an.

senkrecht Räuchern:

Alternativ zu den serienmäßig mitgelieferten S-Haken, die besser zum Aufhängen von Schinken, Wurst usw. geeignet sind, sollten Sie sich zum Fischräuchern Spezialräucherhaken für Fisch kaufen, die jeden Fisch, auch ohne zusätzliches Binden, sicher halten. Als optionales Zubehör bietet THÜROS solche Spezialräucherhaken an. Wollen sie die Fische mit den mitgelieferten S-Haken an die Edelstahlroste hängen, sollte sie insbesondere größere Exemplare ein Stück unterhalb des Kopfes zusätzlich mit einem Faden aus Naturfaser (Wurstband) an den Haken binden. Im Internet findet man über die oben angegebene Suchmaschine und Videoplattform ausführliche Tipps und Anleitungen zum richtigen Befestigung der Fische.

waagrecht Räuchern:

Die Fische oder Filets usw. kann man auf den mitgelieferten Edelstahlrosten auch liegend räuchern. Die Roste bitte vorher mit etwas Speiseöl einstreichen, damit der Fisch etc. nicht haften bleibt. Sollte der gewünschte Bräunungsgrad der Fische noch nicht erreicht sein, verlängern Sie den Räuchervorgang durch nachlegen von Räuchermehl oder Späne. Forellen sind dann fertig geräuchert, wenn sie eine goldgelbe Farbe haben und sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.

Räuchern mit der THÜROS Elektroheizung für

Räucherschranke

Der Netzanschluss darf nur über eine Schutzkontaktsteckdose, die zusätzlich über einen Fehlerstromschalter (FI-Schalter) abgesichert ist, betrieben werden.

Vorab muss die Sollbruchstelle oberhalb der Schublade entfernt werden. Die Elektroheizung kann dann in den Räucherofen gelegt werden, die durch die so entstandene Öffnung nach außen geführt wird.

Den Räucherschrank auf die erforderliche Anfangstemperatur zum Garen bringen und nach dem Garen die mit **trockenen Spänen** gefüllte Späneschale direkt auf die Elektroheizung stellen. Fische und anderes Räuchergut dann, wie oben schon ausführlich beschrieben, räuchern.

Heißräuchern mit Räucheraufsatz:

Die Räucheraufsätze kann man auch ohne anfängliches Holzfeuer, also nur mit Holzkohle, schnell auf die erforderlichen 85°C – bis maximal 110°C zum Garen aufheizen. Die Glut entfachen Sie bitte im Grillkopf so wie Sie es beim Grillen tun, also mit weit geöffnetem Luftschieber. Erst dann, wenn die Glut richtig entfacht ist, setzen Sie den Räucheraufsatz samt Barbecue-Haube auf Ihren Grill. Danach verfahren Sie wie schon oben beim Räuchern mit den Räucherschrank beschrieben. Das Räuchergut kann auch im Barbecue- und Räucheraufsätzen hängend oder liegend geräuchert werden.

Die Temperatur im Räucherschank oder Räucheraufsatz ist, wie auch beim Grillen, abhängig von der Art und Menge des verwendeten Brennstoffes (Holz, Holzkohle) und von der regelbaren Luftzufuhr unten am Grillschacht. Nach dem Anheizen und Aufsetzen des Barbecue – u. Räucheraufsatzes empfiehlt es sich den Luftschieber am Grillschacht zu schließen.

Achtung!

Auch hier immer beim Gerät bleiben und das Thermometer im Auge behalten, damit es nicht zu heiß wird. Wird es doch zu heiß, alle Luftschieber schließen, Tür öffnen und Glut mit Wassersprayer oder angefeuchteten Spänen reduzieren!

Kalträuchern

Räuchergut:

- Schwein (Schinken, Kotelett, Rippchen, Speck)
- Wurst (Blut-, Mett-, Knack-, Leberwurst usw.)
- Lachs
- Rindfleisch
- Wild (Wildschwein, Reh, Hirsch)
- Geflügel
- Käse
- usw.

Räuchertemperatur: 12°C bis max. 25°C

Rauchtemperatur: 15 °C bis max. 30°C

Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%

Kaltgeräuchert werden Lebensmittel, die länger haltbar gemacht werden sollen, wie zum Beispiel Wurst, Schinken, Speck oder Räucherlachs oder Lebensmittel die man mittels rauchigem Aroma verfeinern möchte.

Das Kalträuchern erfolgt bei niedrigen Temperaturen bis maximal 24 °C und den dafür erforderlichen, niedrigen Außentemperaturen. Es passt also besser in die kalte Jahreszeit oder zu entsprechend kühlen Nächten. Man verwendet zum kalträuchern am besten Holzmehl / Holzspäne der Körnung 0,1mm – 3 mm aus Harthölzern, auch da verwendet man meistens Späne das Buchenholz. Nur für den Schwarzwälder Schinken werden ausnahmsweise auch Tannenspäne verwendet. Das Kalträuchern kann sich, je nach Räuchergut, über Minuten, mehrere Stunden und insbesondere bei verschiedenen Schinkenspezialitäten bis zu mehreren Wochen hinziehen. Bei langen Räucherzeiten kann das Kalträuchern auch unterbrochen werden.

Räucherzweck, insbesondere für Schinken:

- langfristige Konservierung
- Erreichen einer goldgelben Farbe
- Erreichen einer höheren Schnittfestigkeit
- appetitanregenden Rauchgeschmack
- ein Raucharoma für viele unterschiedliche Lebensmittel

Die Rauchentwicklung sollte mit der als Zubehör erhältlichen THÜROS-Kaltrauchvorrichtung erfolgen.

Diese wird auch als „Sparbrand“ bezeichnet. Zum Kalträuchern unbedingt trockenes Räuchermehl oder Späne verwenden. Bitte dann auch die spezielle Gebrauchsanweisung von THÜROS Sparbrand beachten.

Als weiteres optionales Zubehör zum Kalträuchern bietet THÜROS für jeden Räucherschrank ein passendes Kondenswasser-Abtropfblech an. Diese wird als Dach auf die oberen Ablagewinkel geschoben und soll verhindern, dass eventuell auftretendes Kondenswasser auf das Räuchergut tropft.

Warmräuchern

Räuchergut:

Kasseler, Kochrauchsinken, und andere Spezialitäten, deren Verzehr möglichst zeitnah erfolgen sollte (Haltbarkeit 1- maximal 3 Wochen)

Räuchertemperatur:

30°C bis 50°C / Luftfeuchtigkeit: über 80% - auch hier empfiehlt es sich, wie beim Heißräuchern die Späne vorher etwas anzufeuchten.

Räucherzeit:

2 – 24 Stunden

Rauchentwicklung:

Hartholzglut - Holzkohleglut und Räuchermehl
- durch das Anfeuchten des Räuchermehl (Buchenholzspäne) wird eine höhere Luftfeuchtigkeit erreicht und die Temperatur sinkt ab

Das Warmräuchern ist dem Heißräuchern sehr ähnlich und unterscheidet sich nur durch die entsprechend niedrigeren Temperaturen.

Feuer und Rauch gehören schon immer zum gemütlichen Beisammensein. Egal ob es beim Campen, der Gartenparty usw. ist. Allein schon der Duft von frisch Geräuchertem läßt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Selbstgeräuchertes ist für jeden Feinschmecker eine Delikatesse.