



Räucherforellen

Frisch aus Daniels Küche

Wacholder haben wir ja genug im Wald, der Forellenzüchter ist auch nicht weit weg, heute wird geräuchert.

5 frische Forellen

1.5l Wasser

90 gr Salz

45 gr Zucker

Wacholderholz



1. Mit Wasser ,Zucker, Salz eine Brine (6% Salz, 3 % Zucker) herstellen. Das Auflösen von Zucker und Salz ist in heißem Wasser einfacher; die Brine dann vor Verwendung abkühlen lassen.
2. Die extrafrischen, ausgenommenen Forellen säubern und 18 Std im Kühlschrank in der Brine einlegen
3. Herausnehmen und mit Küchenpapier sorgfältigst abtrocknen. Die Forellen bekommen nur dann die schöne Räucherfarbe, wenn sie wirklich trocken waren.
4. Im Wacholderrauch 6 Stunden räuchern.

