

Forellen gesalzen zum selber Räuchern

Produktbeschreibung: Forelle gesalzen zum Räuchern

Perfekt für echten Räucher-Genuss – traditionell, aromatisch, hausgemacht

Traditioneller Räuchergenuss mit hochwertiger Forelle

Unsere **gesalzene Forelle** ist die ideale Wahl für alle, die ihren Räucherfisch selbst herstellen möchten. Sorgfältig vorbereitet und klassisch gesalzen, entwickelt sie beim Räuchern ein **feines, zartes Raucharoma** und bleibt innen wunderbar saftig.

Dank ihres **natürlichen Fettgehalts** eignet sich Forelle hervorragend für das **heisse Räuchern**. Die Haut bildet eine schöne goldene Kruste, während das Fleisch angenehm zart bleibt – für ein Geschmackserlebnis, das begeistert.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Frische Premium-Qualität** – Sorgfältig gesalzen & ideal vorbereitet
- **Räucherfertig** – Nur kurz wässern, dann direkt in den Ofen
- **Zart & aromatisch** – Feintexturiertes Fleisch mit angenehmem Fettanteil
- **Vielseitig einsetzbar** – Für Smoker, Räucherofen & Feuerkammer geeignet

Forelle richtig räuchern – so geht's

Zutaten für 1 Forelle (ca. 400–600 g):

- 2 EL grobes Meersalz
- 1 TL Zucker (optional, für milderen Geschmack)
- 2 l kaltes Wasser
- Räuchermehl (Buche, Erle oder Mischung mit Fruchthölzern)
- 1 Zweig Dill oder Thymian (optional für Kräuternote)

Zubereitung:

1. Wässern & Trocknen

- Forelle 3–5 Stunden in kaltem Wasser wässern
- Gründlich trocken tupfen
- 1–2 Stunden lufttrocknen lassen, bis die Haut leicht pergamentartig ist

2. Räucherofen vorbereiten

- Auf 80–90 °C vorheizen

3. Forelle räuchern

- Auf Räucherrost legen oder an den Kiemen aufhängen
- 1,5–2,5 Stunden heißräuchern
- Fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt

4. Genuss-Tipp

- Mit Bauernbrot, frischem Meerrettich und Zitrone servieren
-

Lagerung & Haltbarkeit

- **Unräuchert:** Gekühlt bei max. 4 °C lagern
 - **Nach dem Räuchern:** 5–7 Tage im Kühlschrank haltbar
 - **Für längere Haltbarkeit:** Vakuumieren & einfrieren empfohlen
-

Fazit: Feine Forelle, hausgeräuchert – ein echtes Highlight

Unsere gesalzene Forelle bringt traditionellen Räuchergenuss zu Ihnen nach Hause. Ob für den eigenen Räucherofen oder als Geschenkidee für Fischliebhaber – dieser Fisch ist ein echter Klassiker mit vollmundigem Geschmack.

Jetzt bestellen und selbst zum Räuchermeister werden!

Produktion durch: de Beer Fischfeinkost GmbH – exklusiv im Vertrieb über GreetFish.de

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 515 kj |
| Brennwert in kcal | 125 kcal |
| Fett | 2,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,21 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 23,89 g |
| Salz | 2,1 g |
| Natrium | 0 g |

Allergene

| | |
|-------|----|
| Fisch | Ja |
|-------|----|

Zutaten

Forelle, Salz, Buchenrauch

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

Lat. Name: *Oncorhynchus mykiss* aus Aquakultur Dänemark oder Deutschland

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden