

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

GreetFish GmbH ◦ Räuchermehl einfüllen (optional mit Kräuterzweig für zusätzliches Aroma)

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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](https://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

Herkunftsort

Lat. Name: Oncorhynchus mykiss aus AquakulturDänemark oder Deutschland

Inverkehrbringer

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