

# Lachsforellen gesalzen zum selber Räuchern

## Produktbeschreibung: Lachsforelle gesalzen zum Selberräuchern

Perfekt für authentischen Räuchergenuss – kräftig im Geschmack, zart im Biss

---

### Genuss in seiner reinsten Form

Unsere **gesalzene Lachsforelle** ist die ideale Wahl für alle, die echten Räucherfisch zu Hause selbst zubereiten möchten. Die edle Kombination aus zartem Fleisch und hohem Fettanteil macht sie zur perfekten Grundlage für ein **intensives Raucharoma** – ein unvergleichlicher Genuss für Fischliebhaber.

Sorgfältig gesalzen und ideal vorbereitet, nimmt die Lachsforelle beim Räuchern die Aromen des Buchen- oder Erlenrauchs optimal auf. Ob warm serviert oder kalt auf Schwarzbrot – **selbst geräucherte Lachsforelle** ist eine Delikatesse der besonderen Art.

---

### Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Premium-Qualität** – Nachhaltige Zucht, fangfrisch verarbeitet und schonend gesalzen
  - **Räucherfertig vorbereitet** – Nach kurzem Wässern direkt einsatzbereit
  - **Ideal für Heißräuchern** – Fettgehalt sorgt für saftige Konsistenz & volles Aroma
  - **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – Gesund und ausgewogen
  - **Vielseitig kombinierbar** – Passt zu Brot, Salaten, Dips und mehr
- 

### So räuchern Sie Ihre Lachsforelle – Schritt für Schritt

#### Zutaten pro Fisch (ca. 800–1200 g):

- 2 EL grobes Meersalz
- 1 TL Zucker (optional, für feine Süße)
- 2 l kaltes Wasser
- Räuchermehl (z. B. Buche, Erle oder Fruchtholz-Mix)
- 1 Zweig Rosmarin oder Thymian (für Kräuteraroma)

#### Zubereitung:

##### 1. Wässern & Trocknen

- Fisch 4–6 Stunden in kaltem Wasser wässern
- Anschließend gut abtropfen lassen
- 1–2 Stunden lufttrocknen, bis sich eine feine Pergamentschicht auf der Haut bildet

##### 2. Räucherofen vorbereiten

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321 ○ Smoker oder Räucherofen auf 80–90 °C (Heißräuchern) vorheizen

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- Räuchermehl einfüllen
- Optional: Kräuterzweig hinzufügen für feines Aroma

### 3. Lachsforelle räuchern

- Fisch mit Kopf nach unten aufhängen oder auf Räucherrost legen
- 2,5–3 Stunden heißräuchern, bis die Haut goldbraun ist
- Fertig ist der Fisch, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt

### 4. Genießen

- Im Ganzen servieren oder filetieren
- Tipp: Mit Schwarzbrot, Meerrettich, Frischkäse oder Zitrone ein absoluter Hochgenuss

---

#### Lagerung & Haltbarkeit

- **Ungeräuchert:** Gekühlt bei max. 4°C lagern
- **Geräuchert:** Im Kühlschrank 5–7 Tage haltbar
- **Tiefkühlfähig:** Für längere Lagerung vakuumieren & einfrieren

---

#### Fazit: Authentisch, aromatisch, hausgemacht

Die gesalzene Lachsforelle ist die perfekte Grundlage für **echten, selbstgemachten Räucherfisch**. Ihr **höherer Fettanteil** sorgt für ein saftiges, vollmundiges Ergebnis – ideal für Räucherofen und Genießerküche. Ein Muss für alle, die den Unterschied zwischen guter und außergewöhnlicher Qualität schmecken wollen.

---

**Jetzt bestellen und das Räucherhandwerk selbst erleben – exklusiv bei GreetFish.de**

**Produktion durch: *de Beer Fischfeinkost GmbH***

[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	19,5 g
Salz	1,62 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

## Zutaten

Lachsforelle, Salz, Buchenrauch

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsort

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