

Heringe gesalzen zum selber Räuchern

Perfekt für traditionellen Räuchergenuss

Der Klassiker unter den Räucherfischen

Unsere **gesalzenen Heringe** sind die ideale Wahl für Liebhaber traditionell geräucherter Fischspezialitäten. Der Hering ist ein **echter Klassiker** in der Fischküche und entwickelt durch das Räuchern ein besonders **intensives, herhaftes Aroma**.

Durch die sorgfältige **Salzung** wird der Fisch optimal haltbar gemacht und erhält eine perfekte Grundlage für den Räucherprozess. Das feine, saftige Fleisch des Herings eignet sich hervorragend für das **Heiß- und Kalträuchern** und überzeugt mit einer angenehmen **Rauchnote und zarter Textur**.

Eigenschaften unserer gesalzenen Heringe:

Hochwertige Qualität – Sorgfältig gesalzen und ideal zum Räuchern vorbereitet

Traditioneller Geschmack – Kräftiges Aroma mit feiner Rauchnote

Geeignet für Heiß- und Kalträuchern

Reich an Omega-3-Fettsäuren – Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung

Einfache Zubereitung – Nach kurzem Wässern direkt räucherfertig

Zubereitung – Heringe richtig räuchern

Zutaten:

- 4 gesalzene Heringe (ca. 250–350 g pro Fisch)
- 2 EL grobes Meersalz
- 2 Liter kaltes Wasser
- Räuchermehl (Buche, Erle oder eine Mischung mit Fruchthölzern)
- 1 TL Zucker (optional für eine leichte Karamellnote)
- 1 Zweig frischer Thymian oder Dill (optional für mehr Aroma)

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Heringe vorbereiten:

- Die **gesalzenen Heringe für ca. 3–4 Stunden in kaltem Wasser wässern**, um überschüssiges Salz zu entfernen.
- Danach gut abtropfen lassen, trocken tupfen und an einem kühlen, luftigen Ort **für 1–2 Stunden trocknen**, bis die Haut eine pergamentartige Schicht bildet – dies verbessert die Rauchaufnahme.

2. Räucherofen vorbereiten:

- Den Räucherofen oder Smoker auf **80–90°C (Heißräuchern) oder 25–30°C (Kalträuchern)** vorheizen.
- **Räuchermehl (Buche oder Erle)** in die Räucherschale geben.
- Optional: Einen Zweig **Dill oder Thymian** auf das Räuchermehl legen, um dem Fisch ein feines Kräuteraroma zu verleihen.

3. Heringe räuchern:

- Die Heringe entweder an den Kiemen aufhängen oder auf den Räucherrost legen.
- **Heißräuchern:** Bei **80–90°C für ca. 2–3 Stunden** räuchern, bis die Haut eine **goldbraune Farbe** annimmt.
- **Kalträuchern:** Bei **25–30°C für 8–12 Stunden** langsam räuchern, um eine besonders milde Rauchnote zu erhalten.

4. Servieren:

- Der geräucherte Hering kann **im Ganzen serviert oder filetiert werden**.
- Perfekt zu **schwarzem Brot mit Butter, Zwiebeln und Meerrettich** oder als Zutat für traditionelle **Fischsalate und Bratkartoffeln**.

Lagerung & Haltbarkeit:

- Die gesalzenen Heringe sollten **gekühlt bei max. 4°C** aufbewahrt werden.
- Nach dem Räuchern sind sie **gekühlt ca. 5–7 Tage haltbar**.
- Für eine längere Lagerung können sie **vakuumiert und eingefroren** werden.

Fazit:

Unsere **gesalzenen Heringe** sind die perfekte Grundlage für **selbst geräucherte Fischspezialitäten**. Ob heiß oder kalt geräuchert – das saftige Fleisch und das unverwechselbare Raucharoma machen den Hering zu einer echten Delikatesse. Ideal für **Fischliebhaber, Hobby-Räucherer und alle, die traditionellen Fischgenuss schätzen.**

Jetzt bestellen und den echten Räucherhering selbst herstellen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	850 kj
Brennwert in kcal	210 kcal
Fett	15,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,1 g
Salz	2,1 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Hering, Wasser, Salz

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Clupea harengus Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Umschließungs.- und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel
Greetsiel FCBH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden