Makrelen gesalzen zum selber Räuchern

Makrelen gesalzen zum Selberräuchern – Für ein kräftiges Raucharoma

Makrele – Der Klassiker unter den Räucherfischen

Unsere **gesalzenen Makrelen** sind die perfekte Wahl für alle, die das Räuchern von Fisch selbst in die Hand nehmen möchten. Dank ihres **hohen Fettgehalts und festen Fleisches** entwickeln Makrelen beim Heißräuchern ein **kräftiges, würziges Aroma** und bleiben dabei herrlich saftig.

Durch die behutsame Salzung sind sie optimal auf den Räucherprozess vorbereitet – für ein intensives Geschmackserlebnis mit authentischer Räuchernote.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Frische Premium-Qualität** – Sorgfältig gesalzen und ideal für Räucherfreunde
- **Perfekt zum Heißräuchern** – Fettgehalt bringt vollen Geschmack
- **Intensives Aroma** – Rauchig, würzig und typisch norddeutsch
- **Räucherfertig nach Wässern** – Einfach und gelingsicher
- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – Für eine bewusste Ernährung

---

Zubereitung – So räuchern Sie Makrelen richtig

Zutaten pro 2 Makrelen (je 500–700 g):

- 2 EL grobes Meersalz
- 2 l kaltes Wasser
- 1 TL Zucker (optional, für eine mildere Note)
- Räuchermehl (z. B. Buche, Erle oder Fruchtholzmischung)
- 1 Zweig Rosmarin oder 2 Lorbeerblätter (optional für Kräuteraroma)

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Makrelen vorbereiten:

- 4–6 Stunden in kaltem Wasser wässern
- Danach abtropfen lassen und 1–2 Stunden lufttrocknen, bis die Haut pergamentartig wird – für optimale Rauchaufnahme

2. Räucherofen vorbereiten:

- Ofen auf **80–90 °C (Heißräuchern)** vorheizen
- Räuchermehl in die Schale geben
- Optional: Kräuter aufs Räuchermehl legen für dezentes Aroma

3. Makrelen räuchern:

- An den Kiemen aufhängen oder auf Rost legen
- **2,5–3 Stunden bei 80–90 °C** räuchern, bis die Haut goldbraun ist
- Fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt

4. Servieren & genießen:

- Im Ganzen oder filetiert servieren
- Perfekt mit **Bauernbrot, Meerrettich, Senf oder Zitrone**

Lagerung & Haltbarkeit

- **Gesalzen (roh):** Gekühlt bei max. 4 °C lagern
- **Geräuchert:** Im Kühlschrank 5–7 Tage haltbar
- **Tiefkühlen:** Geräuchert vakuumiert einfrierbar

Fazit: Selbst räuchern. Intensiv genießen.

Unsere **gesalzenen Makrelen** sind eine hervorragende Grundlage für selbstgemachten Räucherfisch mit **herzhaftem Geschmack und saftiger Konsistenz**. Einfach in der Zubereitung, raffiniert im Geschmack – für alle, die echtes Fischhandwerk zu schätzen wissen.

Jetzt bestellen und zum Räuchermeister werden – exklusiv bei GreetFish!
Produktion durch: de Beer Fischfeinkost GmbH

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	760 kj
Brennwert in kcal	180 kcal
Fett	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,75 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,2 g
Salz	0,08 g
Natrium	0,95 g

Allergene

Fisch	Ja

Inverkehrbringer

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