



# Zu Hause selber räuchern

Räucherammern kennt man heute meist nur noch aus Erzählungen. Gab es früher in vielen Häusern eigene Räucherammern, sind diese heute nur noch selten anzutreffen. Zumindest in Privathäusern, denn grundsätzlich ist räuchern eine tolle Möglichkeit, Fisch und Fleisch zuzubereiten.

Der Peetz Räucherofen kann auf unterschiedliche Arten verwendet werden. Klassische Räuchermethoden sind das Kalt- und Heißräuchern, dieser Ofen kann zusätzlich noch mit einer Elektroheizung genutzt werden.

Der Räucherofen ist sehr gut verarbeitet und besteht aus aluminierem Stahlblech. Der Räucherofen verfügt über eine Tür, die mit zwei Schlössern ausgestattet ist, sodass während des Räucherns kaum Luft eindringen kann. Im Ofen selbst sind mehrere Traversen angebracht, auf denen das beiliegende Gitter aufgelegt werden kann. Zudem gibt es oben im Räucherofen vorinstallierte Haken die zum Aufhängen des Räucherguts verwendet werden. Auch die Tropfwanne kann auf den vorhandenen Traversen problemlos abgelegt werden. Die Traversen sind so aufgebaut, dass Rost und Tropfwanne leicht eingelegt werden können und zur selben Zeit stabil im Ofen liegen.

Der untere Teil des Ofens ist offen, dort kann der Glutkasten oder bei Bedarf die E-Heizung angebracht werden.

Seitlich gibt es noch zwei Tragegriffe, mit denen der Räucherofen transportiert werden kann. Der optimale Standort für den Räucherofen befindet sich im Freien an einem wind- und regengeschützten Platz mit einem Mindestabstand von 40 cm zu brennbaren Materialien. Der Untergrund sollte zudem feuerfest sein.

## Räuchermöglichkeiten

Im Peetz-Räucherofen können unterschiedliche Arten des Räucherns vorgenommen werden. Beim Heißräuchern wird das Räuchergut gleichzeitig geräuchert und gegart. Hierzu werden zusätzlich Räuchermehl oder Grillholzkohle benötigt. Damit der Ofen direkt genutzt werden kann, liegt bei der Auslieferung des Ofens ein Beutel Räuchermehl bei.

Soll Fisch geräuchert werden, muss dieser zunächst gut austrocknen, da nur trockener Fisch geräuchert werden kann. Gerne darf der Fisch gut gesalzen werden, bei Fleisch sollte nur wenig Salz verwendet werden.

Ist das Räuchergut vorbereitet, wird es im Ofen platziert. Wie bereits beschrieben, kann im Peetz Räucherofen hän-



Fisch und Fleisch können sowohl liegend als auch hängend geräuchert werden

gend oder liegend geräuchert werden. Bei der hängenden Räucherung wird das Räuchergut an den entsprechenden Haken aufgehängt, bei der liegenden Räucherung verwendet man die beiliegenden Roste. Selbstverständlich können die Haken und Roste auch zur selben Zeit genutzt werden.

Anschließend wird der Ofen verschlossen und die angeheizten Späne oder Kohle wird untergeschoben. Da die Räuchermittel in einem extra Kasten angeheizt werden, ist es kein Problem diesen erst dann wieder einzusetzen, wenn die entsprechende Glut erreicht ist. Nach und nach heizt sich der Räucherofen dann auf 60-80 °C auf. Die Temperatur kann am Thermometer beobachtet werden, welches an der Oberseite angebracht wird. So ist gewährleistet, dass die angezeigte Temperatur auch im oberen Bereich herrscht. Nach ungefähr einer Stunde wird die Schale mit dem Räuchermehl auf den Innenboden der Räucher kammer gestellt. Die Tür wird wieder verschlossen, sobald das Mehl zu rauchen beginnt. Der Räuchervorgang kann beliebig oft wiederholt werden, bis der gewünschte Räuchergrad erreicht ist.

### Verwendung der Elektroheizung

Wird die Elektroheizung verwendet, wird diese direkt in der Räucher kammer installiert. Sie verfügt über einen Schalter, an dem die unterschiedlichen Temperaturstufen eingestellt werden. Zunächst einmal wird die Elektroheizung auf Stufe 1 gestellt, je nachdem, ob der Ofen die gewünschte Temperatur von 70-90 °C erreicht, kann die Einstellung langsam erhöht werden. In diesem ersten Vorgang wird das Räuchergut gegart. Nach

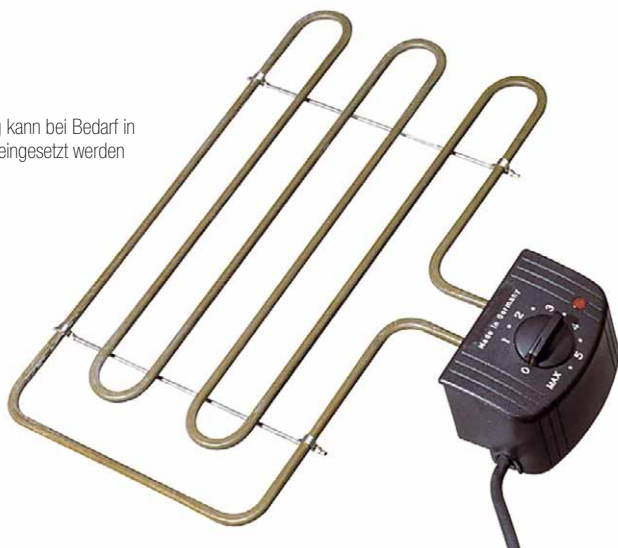
maximal einer Stunde kann die Schale mit dem Räuchermehl auf die Brennstäbe gestellt werden. Ab jetzt ist der Ablauf genau wie beim Heißräuchern – die Tür wird wieder verschlossen, wenn das Räuchermehl zu rauchen beginnt. Dann kann die Heizung ausgeschaltet werden und der Räuchervorgang beginnt. Auch hier kann der Räuchervorgang beliebig oft wiederholt werden.

### Praxis

Bei der Vorbereitung des Räucherguts kann nach Belieben vorgegangen werden. Ob nur Salz, Salz und Pfeffer oder andere Gewürze – Fisch und Fleisch können mit allem gewürzt werden, was schmeckt. Auch eingelegtes Räuchergut eignet sich und kann sehr gut schmecken.

Der Peetz Räucherofen ist leicht zu handhaben und kann auch mit der Elektroheizung sicher und gut verwendet werden. Nach der Garzeit muss man beim Öffnen der Tür etwas aufpassen, da sich der Räucherofen aufheizt. Auch wenn es ausreicht, die Tür mit dem Schlüssel zu öffnen und wieder zu schließen, empfiehlt es sich, mit Handschuhen zu arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden. Die ersten Versuche des eigenen Räucherns sind unter Umständen noch ausbaufähig, aber auch hier gilt: Übung macht den Meister. Je öfter der Ofen im Einsatz ist, je eher weiß man, was zu tun ist.

Die Elektroheizung kann bei Bedarf in den Räucherofen eingesetzt werden



Der Peetz Räucherofen ist aus hochwertigen Edelstahl und sehr gut verarbeitet



### Fazit

Der Peetz Räucherofen mit Elektroheizung ist einwandfrei verarbeitet und kann gut bedient werden. Durch die unterschiedlichen Möglichkeiten des Räucherns findet jeder die Art, die ihm am besten gefällt und schmeckt. Auch platztechnisch bieten schon die kleinen Ofen viel Raum, sodass auch mehrere Fische oder Fleischportionen zubereitet werden können.

### Peetz Räucherofen

- Preis: ab 135,50 Euro (mit Tür)
- für das gezeigte Modell: ab 182,50 Euro (mit Tür)
- Hersteller: Peetz Metallverarbeitung e.K., Meschede
- Internet: [www.peetz-onlineshop.de](http://www.peetz-onlineshop.de)
- Telefon: 02903 6362

#### Technische Daten:

- Material: aluminieretes Stahlblech
- Räucherarten: Heiß- und Kaltträuchern, Elektroheizung
- Maße (LxBxH): 28 x 39 x 85
- Gewicht: 14 kg
- Fisch/Kapazität: 20 Fische
- Lieferumfang: 1 Glutkasten im Räucherofen, 1 Tropfwanne enthalten, 1 Räuchermehl-Schale, 1 Thermometer, 1 Rost mit 4 Stäben zum Senkrechtträuchern, 1 Beutel Räuchermehl

#### Bewertung

- gute Verarbeitung

#### Note

- Funktion: 40 % **1,2**
- Handhabung: 30 % **1,1**
- Verarbeitung: 15 % **1,1**
- Ausstattung: 15 % **1,2**

**KÜCHE & HAUSHALT**

Note

**Spitzenklasse**

Preis/Leistung: **sehr gut**

**1,2**