



Räucheranleitung für Peetz Räucheröfen

Mit einem Produkt aus dem Hause Peetz haben sich sich für Qualität "Made in Germany" entschieden. Bei der Fertigung des Räucherofens wurde besonders auf technische Sicherheit und ökologische Kriterien geachtet. Die verwendeten Materialien sind gesundheitlich unbedenklich.

Dank neuer Technik wird die Energie optimal ausgenutzt. Durch die einfache Handhabung werden Sie schnell mit der Bedienung des Räucherofens vertraut sein und eigene Erfahrungen beim Räuchern sammeln.

Bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie sich diese Anleitung durchlesen. Je nach Modelltyp wird unterschieden zwischen Senkrecht- und Waagerechträucherung.

Senkrechtträucherung

(Modell 260, 340, 520, 530, 630, 770, 880)

Das Räuchergut wird senkrecht (hängend) geräuchert - die Fische werden mit Räucherhaken an der im Ofen befindlichen Haltevorrichtung aufgehängt.

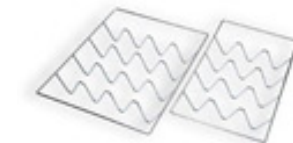
Waagerechträucherung

(Modell 140, 150, 410, 520, 530, 630, 770, 880, 990)

Das Räuchergut wird waagrecht (liegend) geräuchert. Die Fische werden in Drahtkörbchen oder auf Flachroste gelegt, diese werden auf die Traversen im Ofen geschoben.

Senkrecht- und Waagerechträucherung

Für Waagerechträucherung verwenden Sie die Drahtkörbchen und Flachroste für Senkrechtträucherung verwenden Sie die Roste und die entsprechenden Räucherhaken



Mit Ihrem Räucherofen können Sie das Räuchergut heiß oder auch kalt räuchern. Beide Verfahren werden hier wie folgt beschrieben:



Heißräuchern

Beim Heißräuchern wird das Räuchergut, insbesondere Fisch, nicht nur geräuchert sondern auch gegart. Heizen Sie zunächst den Glutkasten, am besten mit Grillholzkohle oder Holzspänen an.

Die Tropfwanne schieben Sie auf die untere Traverse im Räucherraum. Bitte beachten Sie, daß die Tropfwanne vorn und hinten den gleichen Abstand zum Gehäuse hat, damit die Umluft gewährleistet ist.

Nach diesem Vorgang sollte das Räuchergut im Ofen platziert werden. Die Fische sollten gut abgetrocknet sein. Beispielsweise sollten ausgenommene und gewaschene Forellen 1 bis 1.5 Stunden an der Luft getrocknet werden. Die typische goldbraune Rauchfarbe erhalten Sie nur bei trockenen Fischen.

Vor dem Räuchern den Fisch gut salzen.
Bei Fleisch sollte weniger Salz verwendet werden.

Beim Würzen ist der Phantasie keine Grenze gesetzt. Dem Einen schmeckt der Fisch gut gesalzen, verfeinert mit einer Prise Pfeffer und Zitronensaft. Andere wiederum bevorzugen es, wenn das Räuchergut in einer Gewürzlake eingelegt wurde.

Bei der Waagerechträucherung werden die Fische in Körbchen gelegt und dann auf die Traverse im Räucherraum geschoben. Für Senkrechtträucherung werden die Fische auf Räucherhaken befestigt und an der Haltevorrichtung im Ofen aufgehängt.



Verschließen Sie den Ofen. Die bereits angeheizte Holzkohle oder Späne stellen Sie auf die Ablage unter dem Räucherraum. Nach einiger Zeit steigt die Temperatur im Innenraum auf ca. 60 - 80°C! Die Garzeit beträgt bei erreichter Temperatur ca. 45 - 60 Minuten je nach Größe des Räuchergutes. Die Fische sind gar, wenn die Rückenflossen leicht herauszulösen sind.

Stellen Sie die mit dem Räuchermehl gefüllte Räuchermehlschale auf den Boden des Räucherinnenraums bzw. beim Räuchern mit einer Elektroheizung direkt auf die Heizung. Bei geöffnetem Ofen warten Sie bis das Räuchermehl zu rauchen beginnt. Anschließend schalten Sie Gas- bzw. Elektroheizung aus. Beim Räuchern mit festen Brennstoffen entfernen Sie den Glutkasten mit der Glut. Der Räucherofen wird wieder verschlossen.

Die Lüftungsklappe auf dem Räucherofen sollte geöffnet werden. Nachdem kein Rauch mehr austritt, öffnen Sie den Ofen um zu überprüfen, ob Ihnen die Fische in der jetzigen Bräune zusagen oder Sie wiederholen bzw. verlängern den Räuchervorgang, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Kalträuchern

(Modell 530, 770, 880; Kalträucherschrank Mini, Midi, Maxi)

Das Räuchergut ist wie beim zuvor beschriebenen Heißräuchern vorzubereiten. Bei dieser Variante des Räucherns darf außer dem glühenden Räuchermehl keine zusätzliche Wärmequelle verwendet werden.

Das Räuchermehl wird in der Rundschale zum Glimmen gebracht und dann in den Räucherraum gegeben.

Beim Kalträuchern sollte die Temperatur im Räucherraum +25°C nicht überschreiten!

Die Tropfwanne darf die Umluft nicht behindern. (Auf gleichmäßigen Abstand zum Gehäuse achten!)

Jetzt können Sie das Räuchergut in den Ofen geben und diesen verschließen.

Während des gesamten Räuchervorganges muß die Lüftungsklappe auf der Oberseite des Räucherofens geöffnet sein. Je nach Geschmack können Sie den Räuchervorgang wiederholen.

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß
und guten Appetit beim Räuchern.**