

Facebook Gruppe „Die Hobbywurstler – Das Original“ come in and join us

Kalträuchern - Warmräuchern - Heißräuchern

1. Kalträuchern bis max. 25°C
2. Warmräuchern 30°C bis 50°C
3. Heißräuchern 60° bis 100°C

Räuchermethoden

Es gibt drei Möglichkeiten, wie geräuchert werden kann. Diese Möglichkeiten unterscheiden sich vor allem durch die verwendeten Temperaturen beim Räuchervorgang. Diese Möglichkeiten sind:

Kalträuchern

Bei der Kalträucherung darf die Temperatur während der vollständigen Räucherzeit nicht über 25°C steigen. Ansonsten gerinnt das Eiweiß und der erwünschte „rohe“ Zustand des Räucherguts geht verloren.

Verwendet wird die Kalträucherung immer dann, wenn das Räuchergut nach der Räucherung noch roh sein soll. Zum Beispiel bei rohem Lachs, Schinken oder auch Käse.

Warmräuchern

Die Warmräucherung geschieht bei Temperaturen zwischen 30°C und 50°C. Das Warmräuchern ergibt Räuchergut, welches nicht mehr ganz roh ist, aber eben auch noch nicht ganz gegart. Kassler ist ein sehr gutes Beispiel dafür.

Heißräuchern

Die Heißräucherung wiederum bewegt sich zwischen 60°C und 100°C. Wichtig ist dabei, dass die 100°C auch eine gewisse Zeit gehalten werden, damit das Räuchergut auch wirklich gegart ist.

Im Anschluss folgt dann das Räuchern bei etwa 60°C. Während dieser Zeit entwickelt das Räuchergut sein typisches Räucheraroma und natürlich die charakteristische Färbung.

Wo liegen die geschmacklichen Unterschiede zwischen den Räucherarten?

Kaltgeräuchertes erlangt in den meisten Fällen ein wesentlich feineres Raucharoma, und erlangt oftmals auch einen intensiveren Geschmack als das Heißgeräucherte. Doch das ist nur eine Faustregel. Zum Beispiel ist der kaltgeräucherte Schwarzwälder Schinken recht intensiv im Raucharoma.

Nicht nur die Räucherart ist verantwortlich für das Raucharoma, sondern auch die verwendeten Holzsorten. Im Allgemeinen empfiehlt es sich immer, mit Buchenholz anzufangen, da dieses noch recht „neutral“ im Geschmack ist. Wem das auf Dauer zu langweilig wird, darf natürlich auch mit anderen Holzsorten experimentieren.

Wann verwendet man am besten welche Räucherart?

Eine generelle Aussage zu treffen ist hier nicht ganz einfach. Im Allgemeinen lässt sich jedoch sagen, dass die meisten Nahrungsmittel, welche man normalerweise gegart verzehrt auch heiß geräuchert werden sollten. Bei Nahrungsmitteln, die roh bleiben sollen (z.B. Schinken) und länger haltbar gemacht werden sollten eignen sich wiederum sehr gut für die Kalträucherung.