



# Fischrezepte:

## Räucherkarpfen!(Rezept Nr. 08)

**Räucherfischlauge:** (Die Lauge reicht für ca. 3 Karpfen a 2 Kg.)

5 l Wasser mit 250g Salz mischen = 5%ige Lauge bei gefrorenem Fisch

5 l Wasser mit 350g Salz mischen = 7%ige Lauge bei frischem Fisch

3 Esslöffel zerdrückte Wacholderbeeren

2 Teelöffel mit dem Mörser zerdrückte Pfefferkörner ( am besten weißen )

3 Lorbeerblätter und 1 Prise Kümmel

Die Gewürze kurz in etwas Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

2 Zwiebeln in Ringe geschnitten

Das Ganze mit der Salzlake vermengen, inklusive den rohen Zwiebelringen.

### **Karpfen vorbereiten!**

Der Karpfen wird von mir filetiert, wobei die Bauchgräten und die Haut dran bleiben.

Beim großen Karpfen genauso, die Seitenteile werden in Stücke zerteilt, und zwar so groß das sie in kleine Grillgitter passen. Die Seitenteile bzw. die Stücke der Karpfen in die Räucherlauge geben

Und zwar so das alles bedeckt ist.

Das ganze 36 Std. ( gefrorener Fisch )bzw. 48 Std. ( frischer Fisch ) einlegen. Alle 12 Std. umrühren.

Nach der Einlegezeit den Karpfen herausnehmen und mit Küchentüchern trocknen.

### **Räuchern:**

Den Karpfen in Grillgitter einspannen, gegebenenfalls mit Draht sichern. In den Räucherofen

**hängen** damit das Fett abtropfen kann. Den Ofen erhitzen und zwar ca.10min über 100°C damit der Fisch gart und das Fett gut raus läuft.

Jetzt 2mal ca. 20min. mit 60 bis 80°C räuchern

Selbstgemachte Buchenspäne sind mein Räuchermehl!

Nach dem Räuchern den Karpfen aus den Gittern nehmen. Mit einer Gabel und dem Messer geht es recht gut.

### ***Und jetzt kommt das Wichtigste!!!***

Den Karpfen in Butterbrotpapier packen und **offen** im Kühlschrank min.2 Tage lagern.

Das bewirkt ein nachtrocknen des Karpfens wodurch das Fleisch fester wird.

### **Zum Schluss noch ein Tipp!**

Den Räucherkarpfen ist man vom Schwanz her mit einer Gabel.

Immer ein kleines Stück ( ca. 5mm ) abstechen, dann sieht man die Gräten die durch ihre Y Form im großen Stück verbleiben. Nun kann man sie leicht mit den Fingern entfernen.

Gilt im Übrigen für alle Weißfische. Guten Appetit wünscht Ostermair Johannes !

1.Vorstand: Garhammer Karl 83620 Feldkirchen-Westerham Dientzenhofer Str. 8a Tel: 08063 2079833

**Bankverbindung: SSM Sportverein Stadtwerke München Abteilung Angelsport**

**Sparkasse Rosenheim - Bad Aibling Kontonummer: 346452 Bankleitzahl: 711 500 00**

**Internet: [www.SSM-Angelsport.de](http://www.SSM-Angelsport.de)**